

ズーム
zoom

JAPON

www.zoomjapon.info

REPORTAGE

Retour à
l'anormal p. 4

CINÉMA

Hommage à
Ôshima p. 14

VOYAGE

Sur les pas
d'Ozu p. 24

gratuit numéro 27 - février 2013

Société Toujours en service



Jérémy Souteyrat pour Zoom Japon



Japan.
Endless
Discovery.

Participez aux concours et tirages au sort
Premiers prix : 2 voyages au Japon
et de nombreux cadeaux à gagner
du 17 janvier au 16 mars 2013



Japan



Saveurs japonaises une invitation au voyage

Pour plus d'informations, visitez notre site internet

WWW.TOURISME-JAPON.FR/CAMPAGNE2013



Bureau de campagne
MOG MOG JAPON : GALERIE CHOISEUL 77 Passage Choiseul 75002 PARIS
Ouvert de 11h à 19h (sauf le 16 mars : 11h à 17h), Fermé le dimanche.



Trouvez-nous sur Facebook
Découvrir le Japon

ÉDITO **Innover**



L'image d'un Japon technophile et toujours à la pointe des technologies vient sans doute de l'omniprésence des distributeurs automatiques dans tout l'archipel.

Le rapport à la machine est évidemment bien différent lorsqu'on l'utilise quotidiennement pour s'acheter une boisson voire ses repas. Dans ce domaine, les entreprises nippones multiplient les recherches et les innovations. Il va sans dire que ce dynamisme sectoriel est important à un moment où le Japon doit affirmer sa capacité à aller de l'avant dans un environnement économique difficile. Le chercheur REKIMOTO Jun travaille sur un appareil qui distribue lorsqu'on lui sourit. Voilà un champ de recherche fort intéressant qui ouvre de nombreuses perspectives.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

100 Le budget alloué à la défense devrait augmenter de 100 milliards de yens [875 millions d'euros] en 2013. C'est la première fois depuis plus de dix ans que l'enveloppe consacrée aux dépenses militaires augmente. Les tensions territoriales avec ses voisins chinois et coréens ne sont pas étrangères à la décision.

Couverture : A Tôkyô, quartier de Shirogane. © Jérémie Souteyrat

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Yuki Daruma



© Eric Rechsteiner

A la mi-janvier, tandis que l'or blanc a envahi les rues de Paris, on trouve aussi de la neige à Tôkyô ! Événement suffisamment rare pour avoir envie de se ruer dehors avec les enfants du quartier et faire un yuki Daruma.

POLITIQUE **Le retour de la confiance ?**

Selon un sondage réalisé pour le compte de la chaîne Nippon TV, le gouvernement dirigé par ABE Shinzô bénéficie d'une cote de popularité de 61,9 %. Un soutien relativement important qui s'explique par la forte attente des Japonais au niveau de la politique économique. Le Parti libéral-démocrate bénéficie de cette embellie avec 42,2 % d'opinions favorables.

CONCOURS **Manger et voyager à l'œil**

L'office du tourisme japonais lance un concours pour les amateurs de cuisine et met en jeu deux voyages (chacun pour deux personnes) au pays du Soleil-levant. On peut tenter sa chance en ligne sur le site Internet de la campagne ou faire valider une carte dans l'une des 59 enseignes participantes. www.tourisme-japon.fr/campagne2013

JUNKUDO Librairie japonaise Junku

Du lundi au samedi
de 10h à 19h sans interruption
18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12



Tous les livres, tous les magazines publiés au Japon mais aussi la plus grande variété de livres en français sur le Japon. Abonnement à distance. Articles de papeterie japonaise, Kamishibai, papier origami, papier japonais...

**RECHERCHE
VENDEUR(SE)**

**Venez rejoindre notre équipe !
Pour plus d'informations :
www.junku.fr**

TORAYA

Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

10 rue Saint-Florentin
75001 Paris
Tel : 01 42 60 13 00
www.toraya-group.co.jp/paris/



Usagi Man

naoko
coiffure

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h

kaiseki maison

Restaurant gastronomique
Epicerie japonaise
Ecole du sushi
Bento

7 rue André Lefebvre 75015 Paris
Tél : 01 45 54 48 60
www.kaiseki.com

SOCIÉTÉ **Comment peut-on mieux vivre à l'école ?**

La question des brimades scolaires revient souvent parmi les préoccupations des Japonais. Mais elles restent sans solution.

Cela fait des années que la question des brimades scolaires (*ijime*) fait la une des médias au Japon. Il ne se passe pas une année où ils ne rapportent pas un ou plusieurs suicides d'enfants poussés à cette extrémité par le comportement de leurs camarades. A chaque fois, la presse publie le texte d'adieu de l'enfant dans lequel il explique son quotidien à l'école et les conditions qui l'ont conduit à choisir la mort. Et à chaque fois, les autorités promettent de mener campagne pour que ce genre de tragédie ne se reproduise pas.



Extrait de Aoi tori (L'Oiseau bleu) de NAKANISHI Kenji

Mais à chaque fois, cela se solde par un échec puisque le phénomène se poursuit et qu'on déplore de nouveaux suicides. Evidemment le Japon n'est pas le seul pays où les brimades - quelles que soient leurs natures - existent, mais l'archipel est peut-être celui où la question se pose avec le plus d'acuité. En 2008, NAKANISHI Kenji a réalisé le film *Aoi Tori* (L'Oiseau bleu) adapté d'une nouvelle signée SHIGEMATSU Kiyoshi. Il y racontait le quotidien d'une classe après la tentative de suicide d'un des élèves, victime de brimades, soulignant le travail de repentance mené sous la houlette des responsables de l'établissement mais voué à l'échec et l'approche plus subtile mais plus efficace d'un professeur remplaçant interprété par le génial ABE Hiroshi. Celui-ci impose à la classe la présence du bureau de l'ancien élève et s'adresse

à lui tous les matins avant le début des cours par un bonjour qui rappelle son absence à tous les autres. Cette attitude dérange. Et bientôt, l'enseignant reçoit des plaintes de parents qui ont choisi de tourner la page puisque le travail officiel de repentance est achevé. Il s'agit de textes convenus revus et corrigés de telle manière à en gommer toute aspérité. Autre décision adoptée, la mise en place de boîtes aux lettres baptisées l'oiseau bleu qui doivent recueillir les réactions des élèves. Très vite,

on s'aperçoit qu'elles ne servent à rien. En revanche, la méthode de l'enseignant finit par porter ses fruits, car elle oblige les jeunes à s'interroger et à interroger les adultes sur leur propre comportement. Il s'agit bien sûr d'une fiction et rien ne se règle de cette façon au Japon. Néanmoins,

conscientes de l'urgence à trouver des solutions ou du moins à favoriser la prévention, les autorités tentent d'innover. Résultat de la réflexion menée dans la préfecture de Saitama, au nord de Tôkyô, la création d'un site Internet (<http://stopijime.jp>) où les élèves peuvent trouver toutes les informations nécessaires pour rapporter des cas de brimades 24h/24 sans oublier des messages de soutien pour ceux et celles qui en sont les victimes. Cette initiative originale constitue un premier pas encourageant dans la mesure où les élèves confrontés aux brimades trouvent en général peu de soutien dans leur établissement qui nie en général l'existence de telles pratiques. Mais il en faudra beaucoup plus pour y mettre un terme définitif.

GABRIEL BERNARD

Artisanat Japonais
KIMONOYA
11 rue du Pont Louis-Philippe
75004 PARIS
TEL +33 (01) 48 87 30 24
www.kimonoya.fr

和楽 WALAKU Pâtisserie japonaise par AIDA
Démonstration par KAJIYAMA Kôji de l'Ecole de pâtisserie de Tokyo.
Sam 2 fév. 15h30-18h
Déjeuner 12h-15h
Salon de thé 15h-19h
Bento spécial AIDA + pâtisserie 32€
www.walaku-paris.com
Pâtisserie de février
Kôbai Mochi 5€
33 rue Rousselet 75007 Paris • Tél. : 01 56 24 11 02 • Fermé lun et mar

bento box, tissu japonais, noren, vaisselle CADEAU-YA
28 rue Sainte Anne 75001 Paris • Tél: 01 42 61 72 97
Du mardi au samedi 12h30-14h30 et 15h30-19h30

1er étage Restaurant.
du lundi au samedi, le soir 19:30-22:30
Accueil de groupes possible.
WEEKEND JAZZ NIGHT
RESTAURANT NAKAGAWA
RDC. Traiteur Spécialités Japonaises
du lundi au samedi 11:00-22:30

nakagawa
Cuisine Japonaise, 3 rue St. Hubert 75011 tél: 01 47 00 82 30

Restaurant Japonais Jipangu
ジパング
L'hiver est là... l'occasion de venir goûter nos shabu-shabu ou sukiyaki, fondues préparées devant vous. Mais aussi de délicieux sashimis et sushis du chef Nakazawa.
Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.
96 rue La Boétie 75008 Paris - Tél: 01 45 63 77 00

Restaurant Kintaro
Depuis 1990
Râmen, soba, udon, curry...
Service continu de 11h30 à 22h (fermé le dimanche)
24 rue Saint Augustin 75002 Paris
Tél. : 01 47 42 13 14

choki choki
SALON DE COIFFURE
permanente garantie • couleur : produits Goldwell • lissage japonais
Coupe 35€ (femmes), 25€ (hommes), 15€ (enfants)
4 rue du Hameau, 75015 Paris - Tél. 01 45 31 87 41
M°12 Porte de Versailles - Tram. n°2, n°3 - Bus 39, 80
Mar.-sam. 9h30-21h, dim. 12h-21h

Tsunagari Taiko Center
TAMBOUR & DANSE JAPONAISE à Paris
Cours, stages, démos et concerts
www.taiko-france.fr
09 81 63 08 93

REPORTAGE **Retour à l'anormal à Odaka**

Proche de la centrale de Fukushima Dai-ichi et pourtant contaminée, la ville s'apprête néanmoins à être de nouveau habitée.

Devant la mairie, un homme balaie les feuilles mortes. Aux alentours, la ville est déserte, survolée par quelques oiseaux. "Odaka, c'est comme Tchernobyl. Vous connaissez Tchernobyl ?" SATÔ Akira est un ancien habitant de ce quartier de Minami-Sôma, situé à 13 km de la centrale de Fukushima Dai-ichi. Il ne connaissait pas non plus "Tchernobyl" avant de se retrouver du jour au lendemain réfugié nucléaire et découvrir un an plus tard sa ville de 13 000 habitants hantée par des sangliers et des singes. "Plus personne ne reviendra vivre ici, et même si c'était le cas, cela prendra 10 ans." Odaka faisait partie du périmètre interdit des 20 km autour de la centrale jusqu'à ce que le gouvernement déclare en avril 2012 que la ville ne présentait plus de radioactivité anormale et pouvait donc être réhabilitée d'ici deux ans. Dans une ambiance médiatique enthousiaste, le maire de la ville a appelé ses concitoyens à revenir pour nettoyer et réparer leurs maisons touchées par le séisme, en vue d'un "retour à la normale". Une initiative que beaucoup trouvent risquée alors que les travaux de décontamination ont à peine commencé, et que la centrale accidentée de Fukushima Dai-ichi continue de dégager des substances radioactives.

"Maintenant, il y a un bus qui vient tous les jours déposer les gens à Odaka puis les ramener avant la nuit à leur logement provisoire de Kashima. Nous n'avons pas le droit de dormir ici. D'ailleurs qui voudrait passer la nuit là, il y a de quoi avoir des cauchemars !" M. SATÔ habite aussi dans un préfabriqué de Kashima, ce quartier nord de la ville de Minami-Sôma qui n'a pas été évacué. Depuis le mois d'avril, il revient régulièrement à Odaka pour nettoyer et redonner figure humaine à la ville. Une manière pour lui de lutter contre le désespoir.



Evacuée au lendemain de l'accident de Fukushima Dai-ichi, Odaka est désormais considérée comme habitable.

Le 12 mars 2011, après la fusion d'un, puis de trois réacteurs de Fukushima Dai-ichi, les habitants du périmètre 20 ont été évacués au petit bonheur la chance, parfois dans des zones plus contaminées que celles qu'ils avaient quittées. Les résultats du programme de surveillance de la radioactivité Speedy révéleront que les vents et les pluies avaient disséminé les particules radioactives sur un rayon de plus de 80 km. Ces données ont été cachées aux autorités locales de Fukushima aux lendemains de la catastrophe. "Heureusement pour le gouvernement qu'on n'a pas su la vérité tout de suite car sinon c'est toute la préfecture qui aurait pris la fuite !" ironise M. SATÔ. Il raconte que les 11, 12 et 13 mars, un vent chaud soufflait du sud alors que d'habitude en cette saison, c'est un vent du nord-ouest. "C'est pour cela que

la ville de Fukushima à 60 km de là a aussi été contaminée." La ville d'Odaka affiche de faibles radiations, mais elle est entourée d'une montagne contaminée, désignée dans le jargon nucléaire comme un "hotspot". "Les habitants ne pourront pas y revenir. Ce n'est pas un hotspot mais un deadspot! Hot ça donne une impression chaude tandis que là-bas, c'est juste la mort", lance-t-il tout en retaillant furieusement les bosquets avec ses cisailles.

Sur la rue principale, la plupart des vitrines des magasins sont cassées et fermées par des grands sparadraps jaunes marqués "Défense d'entrer". Nous passons devant un restaurant puis un fleuriste aux stores entrouverts devant lesquels on a posé l'écriteau "Nous sommes ouverts". Dans les ruelles derrière, les gravats ont été re-

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Restaurant laï-laï ken



- Toutes sortes de râmen 6,50€~10€
- Yakisoba 8€~10€
- Gyoza, etc.

12h-14h45 / 18h-22h (7/7j)

7 rue Ste-Anne 75001 Paris - Tél : 01 40 15 96 90

mon panier d'Asie
TOUTE L'ASIE AU QUOTIDIEN

OUVERTURE EN OCTOBRE

ÉPICERIE FINE, TRAITEUR, VENTE À EMPORTER
PRODUITS JAPONAIS, CHINOIS, CORÉENS, THAÏLANDAIS OU VIETNAMIENS

Tél. 01 42 96 80 80

www.monpanierdasie.com

- Arrivage de nouveaux produits du Japon
- Prix intéressants
- Venez découvrir aussi nos paniers-repas pour préparer des plats asiatiques en toute simplicité.



Nous vous accueillons au : 5 avenue de l'Opéra, 75001 Paris - Métro: Pyramides - Du lundi au samedi 10h-20h

poussés en tas au pied des toitures de maisons japonaises affaissées sur le trottoir. La nature a repris ses droits dans les moindres recoins, s'infiltrant dans les maisons, où le lierre a poussé sur le tatami. Un homme passe, seule ombre dans la ville. Nous le rattrapons alors qu'il s'est arrêté sur le trottoir avec des sacs remplis d'affaires. *"J'attends le bus qui va me ramener à Kashima"*, murmure-t-il. Il est venu ranger sa maison, pense retourner y vivre *"mais pas avant 2 ans"* et essaie de se rassurer en disant que *"la centrale est loin d'Odaka, par rapport à Namie"*, une ville évacuée à 3 km de Fukushima Dai-ichi. Le bus arrive, chargé de personnes âgées: il n'y aura pas beaucoup de jeunes qui reviendront vivre à Odaka, comme le confirme une mère de famille rencontrée dans une quincaillerie, le seul magasin ouvert de la ville. *"Mes enfants sont déjà grands et habitent près de Tôkyô, Dieu merci. Mais moi, je n'ai pas d'autre choix que de retourner vivre ici, ou bien de rester dans un logement provisoire car on nous dit que tous les appartements sont pleins."* NISHIKAWA Mihoko vient travailler tous les jours dans ce magasin spécialisé dans le bâtiment. *"Les gens viennent acheter des outils, mais surtout des pièges à souris"*, sourit-elle. Les clients se comptent bien sûr sur les doigts d'une main et des fois, la boutique n'ouvre pas par manque d'employés. *"Nous ne travaillons jamais seuls ici, il faut qu'on soit au moins deux"*, explique-t-elle, en promenant son regard sur la ville fantôme. L'enseigne du magasin est encore à moitié arrachée, mais l'intérieur est impeccable. *"Ça a été un gros travail, mais cela nous a sortis de notre léthargie. Et puis ça fait du bien de retrouver les habitants du coin"*, dit le patron OKAZAKI Takashi. Il tient cette boutique léguée de père en fils depuis des générations et nous fait visiter sa maison vieille de 100 ans dont une partie du toit s'est écroulée devant la fenêtre de son salon. Avec sa femme, ils préfèrent pourtant revenir plutôt que de continuer une vie de réfugiés. *"Nos enfants sont à Sendai, mon chien est à Niigata, et nous reviendrons vivre seuls ici."* Selon l'université de Fukushima, seul un quart des anciens habitants de la zone interdite ne souhaitent pas revenir y vivre. C'est le cas des couples avec des enfants en bas âge, comme cette famille rencontrée dans la ville



Dans les maisons abandonnées, la nature a repris ses droits et occupe le terrain.

de Fukushima. ÔMURA Miwa et son mari habitaient à Odaka avec leurs 2 enfants, une grande maison avec un champ. *"Nous avons évacué à Fukushima chez mes parents, j'étais enceinte au moment du séisme"*, raconte-t-elle. *"Je n'ai pas envie de retourner vivre à Odaka, mais mon mari doit trouver un lieu de travail et nous n'avons pas les moyens de prendre un appartement plus grand"*. Dans la ville morte, on a déjà installé un distributeur automatique de billets, mais il n'y a ni l'eau courante ni l'électricité, sans parler des travaux de décontamination laissés à des volontaires sans formation ni protection. *"La municipalité m'a dit qu'ils allaient décontaminer autour de ma maison, mais pas dans les champs à côté, ou alors ce sera à notre charge. Pourtant ils nous demandent de revenir habiter ici. Je ne comprends pas"*. Cette mère a effectué des tests d'urine sur son bébé et les résultats ont montré la présence de césium 137. Son fils de 8 ans serait également atteint. *"Pourtant j'ai fait très attention à ne pas sortir dehors"*, murmure-t-elle. Deux

ans après la catastrophe, le bilan s'alourdit. A Fukushima, le deuil des victimes du tsunami est à peine terminé que déjà les rumeurs de maladies tant redoutées circulent. En novembre dernier, 80 000 enfants de moins de 18 ans avaient des kystes ou des nodules au niveau de la thyroïde, mais les médecins ne préconisent pas de soins particuliers avant 5 ans. Comme pour l'évacuation, le gouvernement continue à vouloir relancer l'économie sans se préoccuper de la population. SATÔ Akira résume ainsi la situation : *"Une semaine avant la tragédie du 11 mars, nous avons eu un séisme et une première alerte tsunami. Tout le monde a évacué, mais le raz-de-marée n'a pas eu lieu. Quand il y a eu une nouvelle alerte le 11 mars, les gens sont restés, pensant qu'il ne se produirait rien. Quand ils ont compris, c'était trop tard, la vague arrivait"*. Faudra-t-il un deuxième Fukushima pour que le Japon tire les leçons de la catastrophe nucléaire, la pire de l'histoire ?

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

江戸っ子

Restaurant EDOKKO

Au comptoir tournant, nos sushis et makis défilent devant vous !

Ouvert tous les jours jusqu'à minuit



27 Boulevard des Italiens
75002 Paris
M° Opéra
Tél: 01 40 07 11 81
Fax: 01 40 07 11 90



Jerémie Souteyrat pour Zoom Japon

A Tôkyô, des rues comme celle-ci ne sont pas si rares.

TENDANCE **Les distributeurs font de la résistance**

Ils sont partout. Du nord au sud, au sommet du mont Fuji ou sous la mer, ils assurent un service continu. Ils savent s'adapter aux développements des technologies et aux évolutions des modes de consommation.

Dans le paysage japonais, il y a trois éléments que l'on retrouve partout dans l'archipel : le train, le temple bouddhiste ou le sanctuaire shintoïste et le distributeur automatique (*jidôhanbaiki*). Avec un distributeur pour 24 habitants, la densité de ces machines est telle que le Japon est de loin le pays qui en compte le plus, avec près de 5,1 millions d'unités répartis sur l'ensemble du territoire. Et quand on dit partout, ce n'est pas exagéré. Au sommet du mont Fuji à 3 776 mètres mais aussi sous la mer à 145 mètres sous son niveau dans la gare de Yoshioka Kaitei située dans le tunnel Seikan qui

En cas de séisme, certaines machines offrent leur contenu

relie l'île de Honshû à celle de Hokkaidô. Toujours sur l'île septentrionale, à Wakkanai, au cap Sôya qui marque l'extrémité nord du Japon, il y a aussi un distributeur tout comme sur l'île de Hateruma, dernière île habitée d'Okinawa, à la pointe sud du pays. S'il est difficile d'échapper au train lorsqu'on s'y rend, il est carrément impossible de ne pas croiser sur son chemin un distributeur automatique qu'il soit de boissons, de cigarettes voire de parapluies.

Même si le développement des supérettes ouvertes 24h/24 et 7 jours/7 aurait pu nuire à leur existence, les distributeurs ont la peau dure et ne semblent pas déci-

dés à céder du terrain. Un ami me faisait récemment remarquer qu'entre son domicile et la gare située à environ 600 mètres il avait dénombré pas moins de 47 distributeurs sur le chemin. Il peut tout à la fois acheter son riz, des piles, du tabac, des fruits, des glaces ou encore des préservatifs. Le chiffre est étonnant, mais il traduit un mode de vie dans lequel le rapport à la machine est tout aussi normal que l'échange entre un client et un marchand. Dans un pays où l'espace est compté, il va sans dire que ces appareils assurent un service idéal en prenant un minimum de place. Ça l'est aussi pour les commerçants qui disposent en plus d'une source de revenus non négligeables. Bref, tout le monde y trouve son intérêt d'autant que le vandalisme ne fait guère partie des mœurs nipponnes. On sait trop bien le service qu'ils peuvent rendre pour que les distributeurs deviennent la cible de voyous même si cela peut arriver de temps en temps. Les Japonais ne sont pas tous des anges. Pour ceux-là, il existe même des appareils automatiques qui distribuent des objets interdits aux mineurs. Pour éviter que ces derniers (au Japon, la majorité est à 20 ans) ne consomment par exemple du tabac en achetant des cigarettes dans des distributeurs automatiques (ce qui se faisait assez aisément par le passé), les autorités et les industriels du secteur ont créé des machines qui exigent que l'on prouve son âge (grâce à une carte) avant de délivrer la marchandise demandée. Il a beau être automatique, il n'est pas pour autant stupide.

Tous ces appareils connaissent des développements technologiques qui les rendent en permanence attractifs. Il y a quelque temps, Coca Cola Japon a implanté dans certains quartiers branchés des distributeurs auxquels on peut se connecter avec son téléphone portable de façon à obtenir des informations sur les animations locales comme les concerts ou les bons plans. Cela suppose bien sûr de consommer avant de profiter des tuyaux. Mieux encore, la société Sanden en partenariat avec Okaya Electronics a mis au point un distributeur intelligent capable de savoir si le client est un homme ou une femme, s'il est jeune ou plus âgé et ainsi de proposer des produits plus adaptés à la personne qui se trouve face à lui. Son vaste écran tactile et animé rend l'expérience à la fois ludique et pratique, ce qui augure de son succès. Pour son côté pratique, l'appareil peut diffuser sur son vaste écran les informations indispensables à connaître sur l'endroit où l'on se trouve en cas de séisme par exemple. Coca Cola Japon rappelle aussi sur son site Internet que la plupart de ses distributeurs sont connectés à un réseau national qui permet non seulement de savoir à distance les quantités de boissons encore disponibles, mais aussi de réagir en cas de problèmes. L'entreprise explique notamment qu'en cas de catastrophe importante (tremblement de terre dans la péninsule de Noto en 2007 ou séisme du 11 mars), ses distributeurs assurent la distribution gratuite des boissons. Ainsi en 2011, les quelques 400 distributeurs de la marque encore en service dans la région frappée par la catastrophe ont "offert" plus de 88 000 cannettes. La célèbre boisson a bien compris que la communi-

cation autour de ses distributeurs était importante. En novembre 2012, alors que le pays est en plein débat sur son avenir énergétique, elle a annoncé l'installation progressive de distributeurs moins dévoreurs d'électricité. Depuis le début du mois de janvier, ces premières machines consomment en moyenne 10 % d'énergie en moins que la génération précédente. C'est un bon coup de pub, mais c'est aussi un geste citoyen puisque il faut le rappeler, Coca Cola, avec 980 000 distributeurs dans tout le pays, occupe de loin la première place avec 40 % du marché. Pour les distinguer des plus anciens, les distributeurs économes d'électricité disposent d'un ours polaire sur leur façade et sur le côté. En d'autres termes, le consommateur consciencieux sera plus enclin à s'approvisionner chez Coca qu'ailleurs. Il est d'autant

plus important d'entretenir l'intérêt pour les distributeurs automatiques que ceux-ci perdent peu à peu du terrain. En 2000, l'archipel comptait encore 5,6 millions d'unités en service, soit 9 % de plus qu'en 2012 et dans le même temps, le chiffre d'affaires généré par ces appareils a reculé de 25 %. Les fabricants doivent donc innover et surtout s'adapter aux changements d'habitudes. Les boissons sucrées (42,2 % des distributeurs sont concernés) ont moins la cote alors que les fruits sont plus consommés que par le passé. Voilà pourquoi on voit apparaître des distributeurs de bananes ou de pommes à la place de machines remplies de sodas. Et rassurez-vous, malgré la diminution de leur nombre, les *jidôhanbaiki* font encore bien partie du paysage nippon.

ODAIRA NAMIHEI



Du soja fermenté au kimchi.



Les distributeurs de fruits ont le vent en poupe.



Un distributeur de boissons dans le quartier de Shirogane à Tôkyô.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

HISTOIRE Il était une fois des machines...

La modernisation du pays à la fin du XIX^{ème} siècle s'accompagne de l'introduction des premiers distributeurs. Depuis, ils ont pris une place considérable dans la vie quotidienne.

La mise en place du premier distributeur automatique date de 1876 lors de l'ouverture au public du Parc d'Ueno, à Tôkyô. Un article paru le 19 mars de cette année-là, dans le *Tôkyô Nichinichi Shimbun*, ancêtre de l'actuel *Mainichi Shimbun*, racontait que les visiteurs pouvaient acheter leur journal par l'intermédiaire d'une machine et que cela en coûterait 3 sens (le sen étant la subdivision du yen). S'il constitue encore à cette époque une curiosité pour les Tokyoïtes, cet appareil marque le début d'une longue histoire d'amour entre les Japonais et les distributeurs. Ces derniers vont peu à peu prendre place dans leur quotidien sans que cela n'engendre de remises en cause particulières. Le plus ancien distributeur conservé date de 1904. Il s'agit d'un appareil à distribuer des timbres et des cartes postales conçu par TAWARAYA Takashichi qui va en concevoir bien d'autres tout au long de son existence. La pénétration des distributeurs automatiques est également liée au développement du chemin de fer dans l'archipel. Pour faciliter la vente de billets, les compagnies ferroviaires comprennent très vite la nécessité de proposer aux voyageurs des machines dans les gares. C'est à Ôsaka, à la gare d'Umeda, qui était alors avec la gare de Shimbashi à Tôkyô la plus importante du pays, que la première machine de ce type a été installée en 1911. Un peu plus d'un siècle plus tard, les stations de métro et les gares sont toutes équipées avec des appareils de plus en plus sophistiqués. Récemment, sur la ligne Hokusô, propriété du groupe Keisei, dont les tarifs élevés suscitent la grogne des voyageurs, on a vu apparaître le premier distributeur vendant des billets à tarif réduit (jusqu'à 17 % moins cher), une initiative qui devrait être reprise ailleurs compte tenu de son succès. Mais c'est dans le domaine de la distribution automatique de boissons que ces appareils sont devenus incontournables. Avant que les sodas ne s'imposent, c'est le saké qui a été le premier breuvage à bénéficier de cette innovation. En 1987, on a ainsi découvert à Ninohe, dans le nord-est du pays, ce qui serait le premier distributeur de bouteilles de saké. Conçue dans les années 1910-1920, cette machine a fait beaucoup de petits puisque l'archipel compte désormais quelques 2,5 millions de distributeurs de boissons. **O. N.**



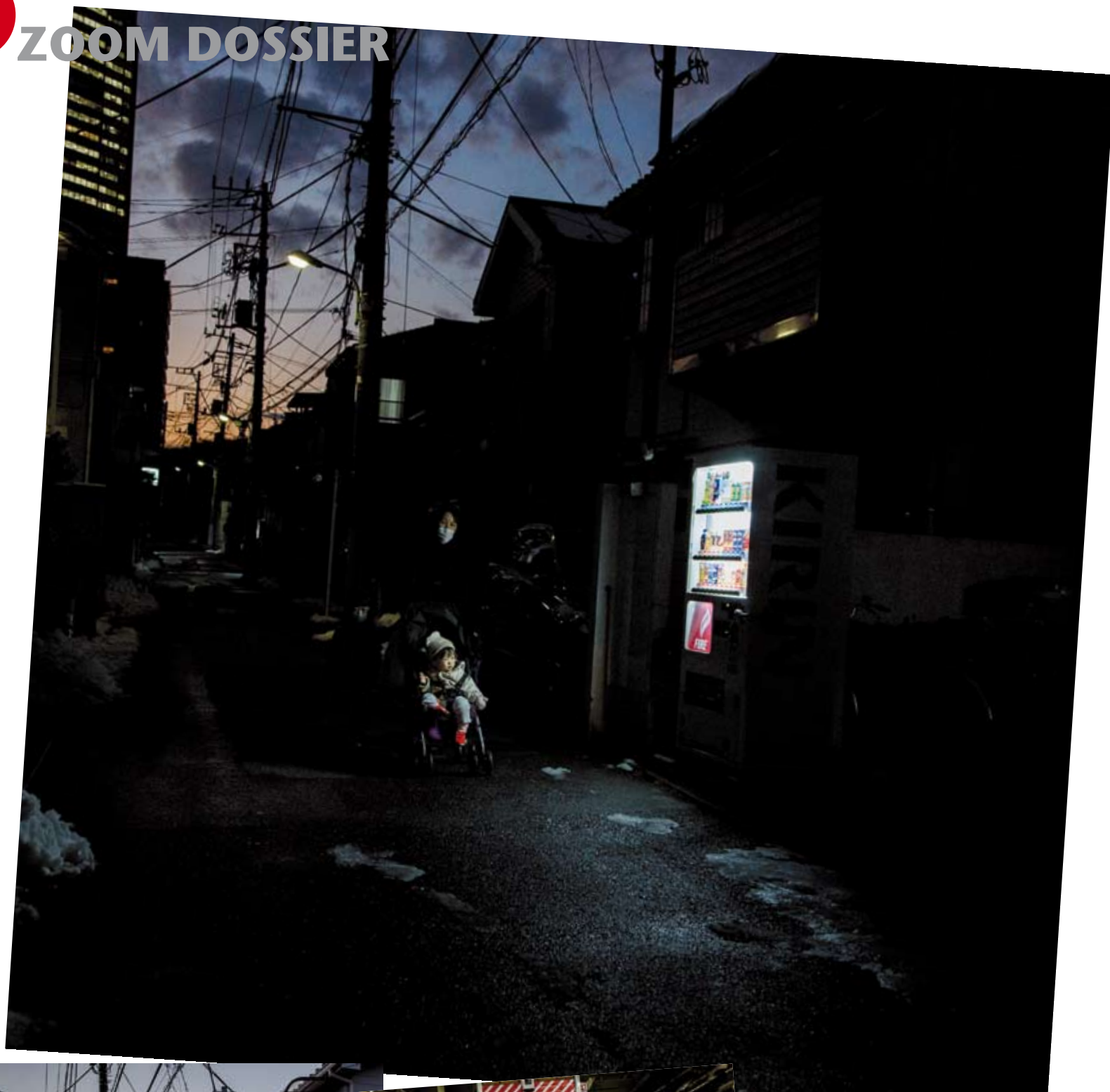
Fruits, livres, boissons fraîches ou chaudes, parapluies, jouets, soja fermenté ou encore tôfu, on peut presque tout acheter grâce aux distributeurs. D'autant plus que le développement des moyens de paiement dématérialisé permet aux commerçants d'élargir la gamme de produits.



Jerémie Soueyrat pour Zoom Japon







Jerémie Souteyrat pour Zoom Japon

Dans les rues parfois mal éclairées, le distributeur est un point de lumière rassurant et un repère pour s'orienter dans un quartier. Dans les gares, il occupe une place de choix et rend bien des services.

Les fleurs du passé

Hatsugaki Hangekusu
Haruka Kawachi

QUAND LA MÉLANCOLIE RENCONTRE L'AMOUR...
UNE HISTOIRE D'AMOUR DRAMATIQUE HORS DU COMMUN,
AUSSI FANTASTIQUE QUE SURPRENANTE !!

TOME 1 DISPONIBLE
LE 14 FÉVRIER 2013

SÉRIE EN 4 TOMES !



© 2010 by Haruka Kawachi
Original cover design / Nawata Kohei design office

komikku
コミック出版
ÉDITIONS

EXPOSITION-VENTE **Antoine Kruk regarde Tôkyô**

Paru il y a un peu plus de trois ans aux éditions Eyrolles, *Look at me Tokyo* avait révélé le talent d'Antoine Kruk en fin observateur de la société japonaise et de son comportement vestimentaire. La Galerie ArtyDandy propose de plonger à nouveau dans cet univers coloré au travers d'une exposition des dessins qui ont servi à composer ce très bel ouvrage. Ce sont des centaines de dessins grâce auxquels l'artiste franco-japonais rend hommage à l'incroyable expression de rue des jeunes Tokyoïtes en quête d'identités hybrides.



Lolitas, Gothiques, Kawaii, pair girls et autres tribus urbaines d'un nouveau genre sont à l'honneur dans cette exposition qui vous permettra

d'apprécier le trait de cet artiste qui se plaît à humer l'air du temps et retranscrire les modes de vies de ses contemporains avec humour et élégance. Si vous tombez sous le charme des œuvres d'Antoine Kruk, vous pourrez en acquérir ou bien vous référer à son livre qui demeure une belle façon de découvrir l'univers urbain de cette jeunesse japonaise qui semble ne pas vouloir vieillir.

Jusqu'au 27 février. De 10h30 à 19h, du lundi au vendredi, et de 10h30 à 19h30 le samedi
1 rue de Furstemberg 75006 Paris

EXPOSITION **Guibert le Japonais**

La ville de Landerneau en Bretagne se met à l'heure du Japon à l'occasion d'une superbe exposition consacrée à Emmanuel Guibert qui reprend en partie ses œuvres réalisées au pays du Soleil-levant. De nombreuses autres animations sont proposées en marge de cet événement qui vaut le détour.

Jusqu'au 16 mars.

www.ville-landerneau.fr



CINÉ-CLUB **Nuclear Nation**

Depuis le mois d'octobre dernier, Zoom Japon a créé un second rendez-vous avec le cinéma japonais à Vichy au cinéma Étoile Palace. Parce que nous pensons que tous les événements importants ne doivent pas forcément se dérouler à Paris, nous vous proposons la projection, jeudi 14 février à 20h30, de *Nuclear Nation*, documentaire de FUNAHASHI Atsushi. Ce dernier a suivi dans leur exil les habitants de Futaba, ville située à proximité de la centrale de Fukushima Dai-ichi et évacuée au lendemain de la catastrophe. Une projection exceptionnelle en présence du tournage et les suites de son film.

35 rue Lucas, 03200 Vichy

www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Le pouvoir du pourboire

Je rêvais de maîtriser les us et coutumes du pourboire. Comme c'est un sujet qui n'existe pas au Japon, je m'étais renseignée avant de venir en France. Dans les restaurants et les cafés, on laisse un pourboire qui représente 10 % du total de l'addition. Dans les hôtels, n'oubliez pas de laisser sur la table de chevet une pièce de 1€ chaque matin, m'avait-on dit.

Aussi la première fois que j'ai passé une nuit dans une chambre double d'un petit hôtel parisien avec une Japonaise, on s'est retrouvé dans une situation fâcheuse, car on ne savait pas s'il fallait laisser chacune 1€ ou 1€ pour les deux. Je n'osais pas non plus prendre un café lorsque je n'avais pas de monnaie à laisser. Le pourboire est ainsi devenu un sujet d'angoisse. Même quand je le laisse sur la table, j'ai peur qu'il soit volé et je ne bouge pas jusqu'à ce qu'un serveur le ramasse. D'ailleurs, je me demande toujours pourquoi on ne pique pas les sous qui traînent sur les tables alors que les sacs que l'on pose à ses pieds disparaissent très facilement. C'est un grand mystère.



Aujourd'hui, puisque je n'ai vu aucun de mes amis français laisser de pièce dans leur chambre d'hôtel, je ne le fais plus. En revanche quand j'ai travaillé comme serveuse dans un bar, plus de la moitié des gens me donnait un pourboire et j'en étais ravie. Car cela me permettait de connaître la satisfaction de la clientèle. Pourtant, j'ai été abasourdie le jour où invitée à déjeuner par des hommes d'affaires japonais ces derniers ont laissé un billet de 20 € sur la table pour le service. Ça m'a aussi permis de comprendre pourquoi les Japonais sont souvent les bienvenus !

Par contre, une autre fois, j'ai assisté à une scène au cours de laquelle une dame française a donné 0,20 € à une jeune maîtresse de cérémonie du thé venue du Japon lorsqu'elle lui a servi du thé. Malheureusement ce geste a brisé le charme et mis à mal l'honneur à la japonaise. La jeune femme a eu l'impression que cette dame l'avait traitée de haut. Définitivement, le pourboire est un sujet compliqué pour les Japonais. Moi-même, je ne sais toujours pas si je dois donner une pièce aux livreurs de pizza qui arrivent dans les temps !



2013-2014 :
150^{ème} anniversaire des relations Alsace Japon
Lancement officiel le 21 mars 2013

Portes ouvertes au CEEJA
(Centre Européen d'Etudes Japonaises d'Alsace)
à Kientzheim le week-end du 21 au 24 mars 2013

« Destination Japon » quinzaine culturelle
à Haguenau du 9 au 24 mars 2013

« Japonismes.

L'Empire du Soleil Levant dans le papier peint de 1860 à nos jours »
Exposition au Musée du Papier peint de Rixheim,
du 23 mars 2013 à mars 2014

Clôture de l'anniversaire en novembre 2014
au Musée de l'Impression sur Etoffes à Mulhouse
Renseignements www.ceeja-japon.com



ASIAN DOLLS

Le monde de la poupée asiatique



Pour cause de départ en retraite, nous recherchons un successeur à qui transmettre notre entreprise (bail neuf boutique, site, stock, clientèle, marque, matériel...)

48, rue Poncelet 75017 PARIS 01 43 80 09 12
lumiere_dasie@hotmail.com
www.asiandollsfrance.com

HISTOIRE Les dessous de la guerre

Grâce à un essai et un manga, il est possible d'explorer le Japon des années 1930 et 1940 à un moment où il a choisi la voie du chaos.

Dans le cas où il serait impossible d'amener la Chine à comprendre notre position, alors Nanking [la capitale de la République de Chine] doit être le plus rapidement attaquée, et le Nord et le Centre de la Chine occupés". Ces quelques mots sont signés ISHIWARA Kanji. Pour la plupart d'entre nous, ce nom n'évoque rien. Pourtant, cet homme est celui qui déclencha la guerre en Chine et contribua à précipiter le Japon dans un conflit qui se soldera, en 1945, par une défaite cuisante. C'est son histoire que le journaliste Bruno Birolli rapporte dans cet ouvrage sorti à la fin de l'année 2012 au moment où la chaîne de télévision Arte (co-éditrice de l'ouvrage) diffusait un documentaire sur ce personnage dont l'influence est considérable à la fin des années 1920. Quelques années auparavant l'Américain Lebbeu R. Wilfley avait publié une tribune prémonitoire, dans les colonnes du *New York Times*, sur les dangers liés aux désirs expansionnistes du Japon. "Si celui-ci poursuit son programme tel qu'il l'a décidé, l'équilibre de l'Extrême-Orient, que les Etats-Unis ont installé sous leurs directions, sera compromis, et seront posées les conditions pour une seconde guerre mondiale dans un avenir pas très éloigné", écrivait-il au moment même où ISHIWARA rêve justement de mettre un terme à la domi-

nation de l'Occident en Asie. Issu d'une famille de samouraïs pauvre, il n'a pas eu d'autre choix que de faire des études militaires, les seules accessibles gratuitement. Très vite, il baigne dans la nationalisme et devient lui-

des tours puisqu'il sera écarté pour s'être opposé en 1937 à une généralisation du conflit en Chine car, estimait-il, "le résultat sera le même genre de désastre qu'a connu Napoléon en Espagne : nous enfoncer lentement dans un borbier sans fond". Voilà pourquoi l'ouvrage de Bruno Birolli est passionnant. Il humanise cette période qui

se limite, pour nous Européens, à quelques lignes dans nos manuels scolaires.

On retrouve une démarche similaire dans le manga de SUMOTO Sôichi adapté du roman de HYAKUTA Naoki. *Zéro pour l'éternité* est une œuvre originale et riche d'enseignements sur la façon dont nous percevons les événements passés au travers de ce qu'on nous en raconte à l'école. L'histoire est celle de Kentarô, un jeune homme un peu paumé dont l'activité principale se résume à quelques petits boulots et à une immense frustration. Un jour, sa sœur, journaliste, lui confie une mission. Elle lui demande d'enquêter sur leur grand-père, MIYABE Kyûzô, un pilote d'avion pendant la Seconde Guerre mondiale qui mourra dans une opération suicide peu de temps avant la reddition du pays. A priori peu enthousiaste à l'idée de remuer le passé familial qui est, de fait, aussi celui du pays, Kentarô va peu à peu découvrir que son aïeul ne correspondait pas forcément à l'image qu'il s'en faisait. Parfaitement mené et s'appuyant sur un travail de recherche évident, *Zéro pour l'éternité* est un excellent manga dont le premier volume met en appétit. Tout comme Kentarô, le lecteur a envie de connaître le destin de ce pilote qui pourrait tout aussi bien être un héros ou un lâche...

ODAIRA NAMIHEI



même théoricien d'un panasiatisme que Bruno Birolli résume en quelques mots. "Il assigne au Japon le rôle du chefparsce qu'il est le seul pays d'Asie à avoir résisté à la colonisation et à s'être modernisé tout en préservant son âme, les valeurs du culte impérial", rappelle-t-il, en dressant le portrait de ce soldat, symbole d'une génération de militaires au Japon, qui ont précipité leur pays dans une guerre fatale. L'auteur montre par la même occasion l'état d'esprit qui règne à l'époque dans l'archipel, ce qui permet de saisir l'attitude d'un ISHIWARA convaincu d'avoir raison sur tout. Cette extrême confiance en soi lui jouera néanmoins

■ RÉFÉRENCE

ISHIWARA, L'HOMME QUI DÉCLENCHA LA GUERRE de Bruno Birolli, Arte Éditions-Armand Colin, 20 €. **ZÉRO POUR L'ÉTERNITÉ, VOL. 1** de HYAKUTA Naoki & SUMOTO Sôichi, trad. de Tetsuya Yano, Éditions Delcourt, Akata, 7,99 €.

パリ不動産 Paris Fudosan
L'agence Immobilière du quartier japonais de Paris depuis 2000

Vous êtes Propriétaire ?
Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais ?
Votre appartement nous intéresse !

www.paris-fudosan.com service@paris-fudosan.com
18 rue de Richelieu 75001 Paris - tél: 01 4286 8739 - fax: 01 4296 1638 - lun-ven 10h-18h

TOKYO APOLLO PARIS
Agence Franco-Japonaise depuis 1994

Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.

T8693 SNPI
parisapollo@gmail.com - www.parisapollo.com
102 av. Champs-Élysées 75008 Paris
Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

LA DERNIÈRE GOUTTE DE SAKÉ
Chroniques contemporaines du Japon d'aujourd'hui et de maintenant

Un livre d'Etienne Barral

"Des petits morceaux de vie, des détails, des humeurs, des sons et des ambiances qui font que le Japon est reconnaissable entre tous, malgré sa propension à s'enticher de tout et de son contraire."

En vente dans toutes les librairies, 13€. Ou par correspondance en envoyant un chèque de 16€ à l'ordre des Editions Ilyfunet, 12 rue de Nancy 75010 Paris.

HOMMAGE **Adieu Nagisa !**

Décédé le 15 janvier à l'âge de 80 ans, le réalisateur de *L'Empire des sens* laisse une trace immense dans le cinéma mondial.

ÔSHIMA Nagisa, cinéaste unique en son genre, et précurseur de ce que la critique française appela la "Nouvelle vague japonaise" dans les années 1960-70, a discrètement tiré sa révérence le 15 janvier dernier, à l'âge de 80 ans victime d'une pneumonie, à l'hôpital de Fujisawa, après des années de paralysie, suite à un accident vasculaire cérébral en 1996, qui le laissa cloué sur une chaise-roulante... Sa disparition, survenant quelques semaines après celle de son ami WAKAMATSU Kôji (qui fut producteur sur *L'Empire des Sens*, voir *Zoom Japon* n°25, novembre 2012), entérine la fin de toute une époque, celle du cinéma japonais rebelle et créatif, où triomphaient l'antiréalisme et l'imaginaire débridé, contre le courant du cinéma "classique" réaliste et social des années 1950. Ceux qui l'ont bien connu (dont j'ai eu la chance de faire partie dans les années 1960-70 et jusqu'à son dernier film. *Tabou* (*Gohatto*, 2000) se rappellent évidemment sa forte personnalité anti-conformiste, ses assertions radicales et son rire homérique, qui n'épargnaient presque personne !

Bien avant son film le plus célèbre, le "scandaleux" *L'Empire des sens* (*Ai no korida*, 1976), plus facile à voir à Paris qu'à Tôkyô, où il fut impitoyablement censuré pour "pornographie", tandis que son auteur endurait un long procès, ÔSHIMA avait déjà largement défrayé la chronique du cinéma nippon, en claquant la porte de la Shôchiku, en 1960, où il avait fait ses débuts comme assistant (notamment de NOMURA Yoshitarô et de ÔBA Hideo) puis comme réalisateur en 1959, avec l'hyper-réaliste *Le Quartier de l'amour et de l'espoir* (*Ai to kibô no machi*). La période Shôchiku sera brève. Après deux films bourrés d'énergie vitale en 1960, *L'Enterrement du soleil* (*Taiyô no hakaba*), et surtout son

célèbre *Contes cruels de la jeunesse* (*Seishun zankoku monogatari*), film phare de la "Nouvelle vague" de la Shôchiku, avec les premiers films de YOSHIDA et SHINODA, ÔSHIMA signe le brûlot politique *Nuit et Brouillard du Japon* (*Nihon no yoru to kiri*), en référence au fameux film d'Alain Resnais. Il y règle son compte à une certaine gauche japonaise, en plein milieu de la contestation anti-américaine par la jeunesse radicale. La Shôchiku ayant retiré le film de l'affiche au bout de quatre jours, le jeune ÔSHIMA, alors âgé de 28 ans, quitte le studio avec fracas, et entame une carrière atypique, signant des films très différents de sujets et de style. Il

crée en 1965 sa propre société, la Sôzô Sha, avec l'aide de sa femme, l'actrice KOYAMA Akiko, qui joue dans la plupart de ses films. Les films "osés" et radicaux, à connotations sexuelles et politiques, s'enchaînent, des *Plaisirs de la Chair* (*Etsuraku*, 1965) au *Traité des chansons paillardes japonaises* (*Nihon Shunkakô*, 1967), et à *La Pendaïson* (*Kôshikei*, 1968), où il attaque violemment le racisme anti-coréen, à travers le cas réel d'un violeur coréen condamné à mort. ÔSHIMA est un cinéaste protéiforme, aux multiples facettes, contrairement à un IMAMURA Shôhei ou à un YOSHIDA, aux styles immédiatement reconnaissables.



Né en 1932, ce fils d'un fonctionnaire a fait ses études à l'université de Kyôto. Une fois diplômé en 1954, il est entré à la Shôchiku où il a été assistant pendant cinq années avant de devenir metteur en scène.

La cave 27

Le plus petit bar à tapas (izakaya) hispano-japonais de Paris
recommandé par www.wineterroirs.com

En 2005, 10 ans après le tremblement de terre de Kobé, la butte Montmartre a été jumelée avec la colline de Kitano à Kobé.

**Dégustation de saké de Kobé (Japon)
et de vin d'Espagne.
Alimentation fine espagnole et japonaise.**

**Ouvert tous les jours de 17h à 24h.
27 rue Lamarck 75018 Paris**

Montmartrobus : Arrêt Lamarck-Mont Cenis
Contact : takemoto@clubanfaa.com
06 10 45 89 77 Takemoto www.clubanfaa.com



Concours d'expression en japonais 2013

9 mars 2013 à 14h à la MCJP

**Les discours en
japonais des finalistes
français à découvrir.
Venez nombreux !**

Maison de la
culture du Japon
à Paris

<http://fr.coursjaponais.org/event/>



Certains de ses films, comme *La Pendaison* ou *Le Petit garçon* (*Shônen*, 1969), sont alors montrés en France, notamment à Avignon en 1969, grâce au distributeur SHIBATA Hayao et à sa compagne KAWAKITA Kazuko, et sont distribués. *La Cérémonie* (*Gishiki*), extraordinaire portrait éclaté d'une famille patricienne, est montré à la Quinzaine des Réalistes à Cannes en 1971. ÔSHIMA réalise aussi plusieurs films de télévision. Mais c'est grâce au producteur français Anatole Dauman qu'ÔSHIMA va accéder à la gloire internationale, avec le trop fameux *L'Empire des sens* (1976), tourné à huis-clos à Kyôto et présenté à la Quinzaine en 1976, dans un climat de scandale sexuel, en pleine révolution des mœurs ! Loin d'être un film "pornographique" épinglé par la censure nipponne, *Ai no Korida* explorait à cru les limites de l'érotisme et de la mort, à travers un fait divers réel situé en 1936, en pleine poussée militariste au Japon.

Après *L'Empire de la passion* (*Ai no bôrei*), beau film en costumes qui remporta le Prix de la Mise en scène à Cannes en 1978, ÔSHIMA signe *Furyo* (*Senjô no Merry Xmas/ Merry Xmas Mr Lawrence*, 1983), production britannique qui connut un très grand succès grâce à la confrontation érotique de David Bowie et de SAKAMATO Ryûichi (et grâce à la musique obsédante de ce dernier). Mais c'en était fini des grands films imaginatifs des années 1960-70. *Max mon amour* (1986), contant les amours singulières de Charlotte Rampling et d'un chimpanzé, fut, malgré son sujet, une déception critique et un échec public.

Il assure ensuite la réalisation d'un film autobiographique pour la télévision, *Kyôto, My mother's place* (1991). Mais ÔSHIMA, diminué physiquement par son attaque cérébrale de 1996, n'a pu encore tourner qu'un seul film, l'élégant et érotique *Tabou* (*Gohatto*, 2000), présenté à Cannes, chant du cygne homosexuel d'un très grand cinéaste rattrapé par le destin, et la cruauté de la vieillesse. Sa trace dans le cinéma japonais (et mondial) reste immense. Depuis 2000, de nombreux hommages et rétrospectives lui ont été consacrés dans le monde.

MAX TESSIER

Ôshima et la Nouvelle vague



Contes cruels de la jeunesse (*Seishun zankoku monogatari*, 1960)

Dans un entretien accordé à George Sadoul paru dans le n°166-167 des *Cahiers du cinéma* (mai-juin 1965), ÔSHIMA Nagisa revenait sur son attitude à l'égard de la Nouvelle vague française. "A mes débuts, on m'appelait malgré moi "le metteur en scène de la Nouvelle vague japonaise" parce qu'on avait présenté alors au Japon les films de la Nouvelle vague française. Mais la Nouvelle vague française m'a laissé insatisfait. Je la trouve trop légère: il n'y a pas de problèmes politiques ou sociaux dans ses films", déclarait-il après avoir choisi de plonger dans la bataille politique. Son radicalisme s'illustre avant tout dans *Nuit et brouillard du Japon* (*Nihon no yoru to kiri*, 1960) tourné juste après

Contes cruels de la jeunesse (*Seishun zankoku monogatari*, 1960) qui avait déjà heurté les dirigeants de la Shôchiku. Mais le succès populaire du film les avait conduits à ne rien dire. Il en va tout autrement avec *Nuit et brouillard du Japon* dont les projections sont suspendues le 12 novembre 1960 par les dirigeants du grand studio. Pour ÔSHIMA, cela montre parfaitement que "la Nouvelle vague ne signifiait rien d'autre que des metteurs en scène faisant des films très bon marché, et réalisant un bon chiffre d'entrées", écrivait-il, en 1972, dans le magazine de cinéma *Eiga Hiho*. Il entend donc pousser les choses plus loin. En 1960, le contexte politique est bien particulier dans l'archipel. Les Japonais se mobilisent contre le renouvellement du traité de sécurité nippo-

américain. Les manifestations se multiplient. "Dans l'histoire du mouvement du peuple japonais, cette lutte restera à jamais marquante parce que, pour la première fois, est apparue la conscience subjective, même s'il ne s'agissait que de pseudo-subjectivité, et dans le sens où le mouvement et l'organisation sont apparus sur cette base. Ce qu'il fallait à cette époque et la leçon qu'il fallait tirer de la lutte elle-même, c'était de dénoncer leur pseudo-nature et aussi la supprimer afin que le mouvement devienne réellement un mouvement subjectif", expliquait-il pour justifier son désir d'explorer de nouveaux horizons qui dépassaient de très loin la simple audace formelle initiée par la Nouvelle vague venue d'Europe. O. N.

8 MAÎTRES DE LA PEINTURE OCCIDENTALE
REVISITÉS PAR LE RÉALISATEUR DE "EROS + MASSACRE" !



BEAUTE DE LA BEAUTE

PAR KIJÛ YOSHIDA

POUR LA 1^{RE} FOIS EN COFFRET 3 DVD COLLECTOR LE 6 FÉVRIER

MOUVEMENT.NET
 BeauxArts
 POSITIF
 CARLOTTA
 RETROUVEZ PLUS D'INFOS SUR WWW.CARLOTTAVIDEO.COM

33^e SALON DU LIVRE 22-25 MARS 2013

6 MANGAKAS INVITÉS !
DÉCOUVREZ LEURS NOMS SUR
WWW.SALONDULIVREPARIS.COM



GRATUIT POUR
LES ÉTUDIANTS*

**PORTE
DE VERSAILLES
PARIS**

www.salondulivreparis.com

© 2013 Mairie de Paris - Photographie Laurent Edeline

* Étudiants de moins de 26 ans, sous réserve d'inscription en ligne

PARTENAIRES OFFICIELS



francetélévisions

île de France

INSTITUT
FRANÇAIS

MAIRIE DE PARIS



AVEC LE SOUTIEN DE



INSTITUT
CULTUREL
ISLAMIQUE

INSTITUT
FRANÇAIS
Langues et cultures étrangères



SYNDICAT NATIONAL
DE L'ÉDITION

Reed Expositions



BILLETS EN VENTE : WWW.SALONDULIVREPARIS.COM - WWW.FNAC.COM - WWW.FRANCEBILLET.COM

Le Japon vu du train



Le Japon vu du train

Claude Leblanc

GUIDE
Éditions Ilyfunet

**ZOOM
JAPON**

Un carnet de rails
pour parcourir
le Japon en dehors
des sentiers battus
et découvrir
son histoire,
son cinéma,
sa littérature.

Rien ne manque à
ce voyage insolite
qui baigne dans
la convivialité !

29 itinéraires
accompagnés
de textes enrichis
de vignettes bien
appétissantes.

**304 pages. 18 €. En vente dans toutes
les librairies et sur amazon.fr.**



Réserver dès maintenant votre guide

Bon de commande à nous retourner avec un chèque de 18 €
à l'ordre des Éditions Ilyfunet

Éditions Ilyfunet – 12, rue de Nancy – 75010 Paris

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Date : _____

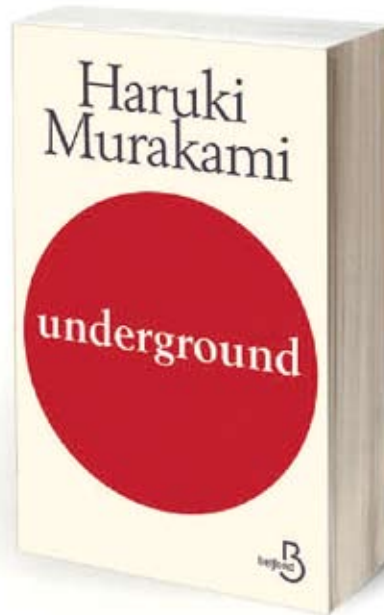
DOCUMENT **Murakami Haruki au rapport**

Choqué comme bon nombre de ses contemporains, le romancier a décidé d'enquêter sur l'attentat de la secte Aum.

Enfin ! Serions-nous presque tentés de dire lorsqu'on tient en main cet ouvrage si particulier dans l'œuvre de MURAKAMI Haruki. Cela fait seize ans qu'*Underground* est paru au Japon et douze années que le public anglo-saxon ou anglophone a pu lire cette enquête hors norme sur un événement tout aussi extraordinaire: l'attentat au gaz sarin dans le métro de Tôkyô par les membres de la secte Aum, le 20 mars 1995. Dans l'histoire du Japon et dans l'œuvre de l'auteur de *1Q84*, 1995 est une année très particulière. Elle a débuté par un violent séisme dans la région de Kôbe, le 17 janvier, suivi, deux mois plus tard, par cette attaque inédite au gaz mortel par des disciples du gourou ASAHARA Shôkô. 1995, c'est aussi le cinquantième anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale, un moment symbolique pour un pays qui, depuis trois ans, vit au rythme des mauvaises nouvelles économiques. L'éclatement de la bulle financière au début de la décennie et ses conséquences négatives sur le fonctionnement de l'économie nationale commencent sérieusement à inquiéter l'opinion publique. Aussi l'annonce de l'attentat commis par la secte Aum provoque logiquement un puissant traumatisme dans l'archipel. *"En Europe, le terrorisme est plus fréquent, même s'il n'est pas banal, mais le Japon n'avait jusque-là presque rien connu de tel. J'ai étudié en France, à une époque où des bombes explosaient et, pendant tout mon séjour, je me souviens d'avoir pensé: "Je suis vraiment heureux que le Japon soit un lieu aussi sûr". Tout le monde le disait: "On envie la sécurité qui prévaut au Japon." Je rentre chez moi et ça se produit !*

► RÉFÉRENCE

UNDERGROUND de MURAKAMI Haruki, trad. de l'anglais par Dominique Letellier, Belfond, 22 €.



Non seulement un acte de terrorisme aveugle, mais à l'aide d'une arme chimique comme le sarin. Un double choc ! Ces paroles sont celles de ISHINO Kôzô (39 ans), un fonctionnaire membre des Forces d'autodéfense, qui a été victime comme des milliers d'autres personnes de cet attentat. 13 sont décédées et 6 300 ont été blessées. M. ISHINO figure parmi la soixantaine de victimes que MURAKAMI Haruki a décidé d'aller interroger pour compiler leur témoignage afin de permettre en définitive au lecteur de mieux comprendre la victime. *"Les médias japonais nous ont bombardé d'informations et de portraits des membres de la secte Aum - les "attaquants" -, ils ont conçu un récit si lisse, si séduisant que le citoyen moyen - "la victime" - était devenu presque accessoire",* écrit-il dans la préface avant d'ajouter que *"le récit d'une victime anonyme est mineur pour les médias en quête de sensations et d'émotion, si bien que les rares témoignages publiés n'étaient qu'un assemblage clinquant*

de formules vides". Conscient de l'importance de ce traumatisme et de la portée historique de cet acte, MURAKAMI a enfilé un nouveau costume, celui du journaliste citoyen. *"J'avais dans l'idée qu'il fallait montrer le véritable visage des survivants, qu'ils aient été gravement traumatisés ou non, afin de mieux saisir l'ampleur de l'événement".* C'était d'autant plus important pour l'écrivain que les faits se sont déroulés peu de temps après son retour dans l'archipel après plusieurs années d'exil volontaire. A l'instar d'ISHINO Kôzô qui découvre que la mythique sécurité du Japon n'est finalement qu'un leurre, MURAKAMI Haruki a besoin de comprendre ce qui a changé. Pour lui qui a toujours mis l'accent sur le détail, il est nécessaire d'explorer l'insignifiant pour saisir l'ensemble de la trame. Lorsque les personnes interrogées lui ont parfois demandé de ne pas publier certaines informations, MURAKAMI, tout en respectant leur volonté, ne cachait pas sa déception. *"Souvent, les détails biffés éclairaient des éléments de la vie de ces personnes, ce qui fut un véritable crève-cœur pour l'écrivain que je suis",* rappelle-t-il dans son introduction. Son travail d'enquête s'est poursuivi auprès des disciples de la secte Aum dont il a aussi voulu connaître l'histoire. Paru au Japon en 1998 sous la forme d'un ouvrage distinct, *Le lieu promis (Yakusokusareta basho de)* est intégré à l'édition française qui est, elle-même, la traduction de l'édition américaine. Ce qui frappe dans cette partie, c'est la prise de distance de l'auteur avec les individus qu'il rencontre. Il se comporte davantage comme un journaliste. *"J'éprouve de la colère envers les membres d'Aum Shinrikyô",* note-t-il. Cette honnêteté intellectuelle transparait dans ce formidable témoignage lié à cet instant historique. Beaucoup souhaiteraient aujourd'hui que MURAKAMI entame la même démarche vis-à-vis de cet autre tournant dans la vie du pays qu'a été la triple catastrophe du 11 mars 2011 (séisme, tsunami et accident nucléaire).

GABRIEL BERNARD

DOCUMENTAIRE **Ils rêvent d'un autre monde**

Après plusieurs mois de tournage, Keiko Courdy nous livre un remarquable film sur l'après 11-mars. Notre coup de cœur.

Fukushima est un monde parallèle. Vu de l'extérieur, tout a l'air normal. En dehors de la zone interdite des 20 km et des villes évacuées, la vie continue exactement comme avant. Mais ce n'est qu'une apparence. Le danger est invisible. Aujourd'hui, certains disent que tout va bien, que tout est sous contrôle. D'autres préfèrent oublier. Pourtant rien n'est réglé. En 2012, il y avait encore 343 000 personnes réfugiées dans les logements temporaires, dont environ 100 000 à Fukushima. Certaines familles vivent dans des zones parfois fortement contaminées et personne n'est d'accord sur les limites acceptables pour la santé. La décontamination engagée a vite montré ses limites, et les tremblements de terre continuent sans relâche dans la région de Fukushima. Comment vivre en paix avec cela ?

Peu après la catastrophe, et pendant plus d'un an entre 2011 et 2012, Keiko Courdy, une artiste et réalisatrice d'origine française bouleversée par ce qui venait d'arriver, est partie à la rencontre des habitants des régions sinistrées : mères de famille, enfants, agriculteurs, ostréiculteurs... Elle a loué une voiture et sillonné toute la région. Elle voulait essayer de comprendre et aider. Elle se demandait si un tel choc ne pouvait pas être l'occasion de changer les choses, de repenser le rapport au monde, à l'environnement ? Elle a interviewé de nombreuses personnalités japonaises actives dans la société d'aujourd'hui comme le mangaka TANIGUCHI Jirô, le dramaturge HIRATA Oriza, l'écrivain OCHIAI Keiko ou encore les photographes HATAKEYAMA Naoya et MOTOHASHI Seichi. Elle a aussi fait s'exprimer GENYÛ Sôkyû, le moine membre de commissions de reconstruction, les architectes de structures pour réfugiés (ITÔ Toyoo, BAN Shigeru), l'ancien Premier ministre pendant la crise KAN Naoto, les journalistes d'investigation anti-nucléaire (KAMATA Sa-



toshi, HIROSE Takashi) et l'ex-astronaute devenu agriculteur bio à Fukushima aujourd'hui réfugié (AKIYAMA Toyohiro). Elle a réuni ces entretiens dans un film documentaire long-métrage et un webdocumentaire qu'elle a produit et réalisé.

Ces documents exceptionnels montrent en pleine période de crise, les contradictions et les élans d'une population qui se relève d'un traumatisme. Nous avons tous à apprendre de ce qui s'est passé. Beaucoup rêvent d'un *yonaoshi*, un renouvellement du monde, mais est-ce possible ? Peut-on changer nos comportements ? Les manifestations massives en juin et juillet 2012 à Tôkyô contre la réactivation des centrales nucléaires marquent-elles une nouvelle ère d'engagement ? Ce choc peut-il participer à éveiller les esprits vers une nouvelle forme de rapport à l'énergie, à la politique ? Une exigence populaire plus affirmée sur la manière d'exploiter les ressources de la planète peut-elle voir le jour ? Cela peut-il être imposé aux gouvernements ? Ont-ils vraiment une marge de manœuvre ?

En dépit des apparences et de l'impuissance que beau-

coup ressentent, le changement est profond, en cours. Cachés derrière le quotidien et les lumières de la ville, sur internet, dans les bars, les associations locales et les universités, des gens réfléchissent, manifestent, agissent à leur niveau. Partout des individus s'activent pour lutter contre l'inertie. Le webdoc présentera tous les lundis à partir du 11 mars, une nouvelle interview. Soyez fidèles. Le film sortira en salles au Japon au printemps 2013, puis en France. Dates et précisions à suivre sur le site www.yonaoshi311.com et la page Facebook du Japan Webdoc Project.

■ RÉFÉRENCE

AU-DELÀ DU NUAGE - YONAOSHI 3.11 est une co-production franco-japonaise KI/Keiko Courdy. Réalisation : Keiko Courdy. Images : Tomonari Ochiai. Montage : Masaharu Muramoto, Giuliano Pappachioli. Design & programmation : Jérôme Sullerot, LOMITKO, Musique : Akitsugu Maebayashi. Mixage son : Osamu Takizawa. Soutien au tournage et à la post-production : MONTAGE inc. Tokyo.

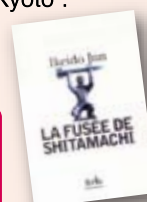


www.zoomjapon.info
Recevez chaque mois l'essentiel de l'actualité nippone.

Zoom Japon mensuel gratuit tout en français : actu nippone, culture, cuisine, enseignement, voyage.
Contact : info@zoomjapon.info **Zoom Japon** est une publication des Editions Ilyfunet.
Pour vous abonner au Japon, veuillez contacter notre bureau à Kyoto :
〒603-8034 京都市北区上賀茂葵之森町7-6-307
さくら株式会社 (Saelat Ltd.) Tel / Fax: 075-741-7565
E-mail: zoom@saelat.com (en français ou en japonais)

Abonnez-vous et rejoignez le Club ZOOM ! ➡

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner **LA FUSÉE DE SHITAMACHI**, roman-bestseller du Japon post-Fukushima...



Pour participer au tirage au sort, envoyez un mail à club@zoomjapon.info en indiquant votre numéro d'abonné.

Pour vous abonner, retournez ce bulletin à :
Editions ILYFUNET
12 rue de Nancy 75010 Paris

1 an (10 numéros) 1 exemplaire : **28€** / 10 exemplaires : **56€**

Zoom Japon ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

E-mail : _____

Abonnement à partir du numéro : _____

☐ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet

☐ Je règle par carte bancaire n° :

_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|_____|

Expire fin ____|____| Cryptogramme ____|____|

SEFA

ジャパンエキスポ・シュード Japan Expo Sud

5^e VAGUE

**DU 1^{er} AU 3 MARS 2013
PARC CHANOT - MARSEILLE**

**LE FESTIVAL FÊTE SES 5 ANS !
NE RATEZ PAS
L'ÉVÉNEMENT DE L'ANNÉE !**

www.japan-expo-sud.com



GAME ONE



Marseille



NOLIFE

ZOOM JAPON



UNE MAISON POUR TOUS

みんなの家



Le 11 mars 2011, la côte nord-est du Japon a été frappé par un très violent séisme suivi quelques minutes plus tard par un tsunami qui a dévasté villes et villages, faisant des milliers de victimes et des dégâts colossaux. Après avoir concentré les efforts sur le relogement des sinistrés, il est apparu indispensable de leur fournir un lieu où ils pourraient se retrouver pour éviter de rester isolés les uns des autres. Répondant à ce besoin manifeste, Kishin no kai, une association d'architectes créée par Itô Toyô, Yamamoto Riken, Naitô Hiroshi, Kuma Kengo et Sejima Kazuyo, a décidé de bâtir une première Maison pour tous - Minna no ie à Sendai. Elle a été inaugurée à l'automne 2011. Une seconde maison est prévue à Rikuzen Takata. Pour l'achever, Kishin no kai, a besoin de notre soutien. Zoom Japon s'associe à leur démarche et lance auprès de ses lecteurs un appel aux dons pour réunir les 50 000 euros nécessaires à la construction de cette maison commune.

Au 31 décembre 2012, nous avons recueilli 23 574 euros.

POURSUIVONS NOTRE EFFORT ET BÂTISSONS-LA

Les fonds récoltés par l'intermédiaire de l'association Japonaide seront versés à Kishin no kai qui les utilisera pour achever le projet de Rikuzen Takata.

Je souhaite aider à la construction de la **Maison pour tous - Minna no ie** à Rikuzen Takata en donnant la somme de :

☐ 5 euros ☐ 10 euros ☐ 20 euros ☐ 30 euros ☐ 50 euros ☐ Autre : _____

Chèque à rédiger à l'ordre de *Japonaide* à envoyer à :



Zoom Japon - Opération Maison pour tous
12 rue de Nancy, 75010 Paris

RENCONTRE **Igarashi, amoureuse de Roméo**

Après un demi-siècle de carrière, la mangaka conserve la même envie de partager sa passion pour les belles histoires.

Connu en France principalement pour le personnage-culte de *Candy Candy* puis pour la série *Mayme Angel* et *Georgie*, IGARASHI Yumiko est une dessinatrice prolifique qui célèbre en 2013 ses 45 ans de carrière. Elle revient en force dans l'actualité du manga en France avec une nouvelle œuvre, *Joséphine* (librement inspirée de la vie de Joséphine de Beauharnais, à paraître chez Pika courant 2013), et avec 2 œuvres plus anciennes, tirées du patrimoine littéraire mondial, *Roméo & Juliette*, d'après Shakespeare, et *Madame Bovary*, d'après Flaubert. Ces deux ouvrages sont publiés, avec les textes originaux, par Isan Manga.

Dans quel esprit avez-vous adapté Roméo & Juliette en manga ?

IGARASHI Yumiko : La première fois que j'ai lu la pièce de Shakespeare, j'avais 14 ans et j'ai trouvé cela très romantique. A l'époque, je devrais tous les livres qui me tombaient sous la main, dont de très nombreuses pièces de Shakespeare. Plus tard, je suis tombée sous le charme d'Olivia Hussey, l'actrice qui interprète Juliette dans l'adaptation au cinéma de Franco Zeffirelli. Lorsque l'éditeur Sekai Bunkasha m'a contactée pour des adaptations d'œuvres littéraires en manga, au début des années 90, j'ai tout

de suite accepté de me charger de *Roméo & Juliette*, mais j'ai insisté auprès de l'éditeur pour revisiter l'œuvre et l'adapter à mon univers. J'avais déjà plus de 40 ans lorsque j'ai entrepris cette adaptation et je me suis attachée à représenter Roméo comme un idéal masculin aux yeux des lectrices. C'était prendre à contre-pied les autres adaptations de la pièce de Shakespeare où l'action évolue selon le personnage de Roméo. Avec moi, c'est à travers le regard de Juliette que se déroule l'action, ce qui est après tout normal pour une adaptation dans le genre *shôjo*. Pour dessiner les expressions de Roméo, je me suis inspirée des photos et des illustrations de jeunes acteurs adolescents, appartenant à l'écurie de Talento Johnny's, où provenant de magazines de cinéma américains. Pour les expressions de Juliette, je n'ai pas eu à chercher bien loin, Juliette, c'était moi...

Quelle est la principale difficulté pour adapter une œu-

vre littéraire en manga ?

I. Y. : Indéniablement, c'est d'arriver à synthétiser les dialogues, toujours trop longs, pour qu'ils rentrent dans les bulles sans envahir les cases. Il faut trouver le bon équilibre entre le respect de l'œuvre originale, la progression narrative et le volume physique qu'occupent les dialogues dans le manga. Il faut pratiquer un découpage à l'envers, rescréariser l'œuvre originale en mettant l'accent sur l'économie de dialogues. C'est un problème propre aux adaptations littéraires, auquel on n'est pas confronté lorsqu'on dessine une œuvre originale.

Et pour Madame Bovary, qu'est-ce qui vous a séduit dans le texte de Flaubert ?

I. Y. : C'est une œuvre dont le sujet était terriblement contemporain au moment où je l'ai adaptée au Japon, au début des années 90. Comme Emma Bovary, les jeunes femmes japonaises découvraient à l'époque une certaine forme de liberté insouciance, où elles profitaient à plein de la société de consommation et mordaient la vie à pleines dents. A la différence de leurs mères éduquées selon des valeurs familiales centrées sur leur foyer au détriment de leur épanouissement personnel, ces jeunes femmes n'hésitaient pas à prendre des amants. J'ai tiré du roman de Flaubert l'idée-force que si le mari est insignifiant, sans charme, et ne sait pas satisfaire son épouse, il n'a qu'à s'en prendre à lui-même si cette dernière le trompe. En fait, malgré la différence de culture, la nature fondamentale de l'homme est la même partout au monde.

PROPOS RECEUILLIS PAR ETIENNE BARRAL



Le patrimoine manga mis à l'honneur

Isan Manga est un nouveau venu de l'édition de mangas en France. Il propose pour son lancement deux œuvres signées IGARASHI Yumiko, la dessinatrice mondialement célèbre de *Candy Candy*. En japonais, le terme *Isan* signifie "patrimoine", et l'ambition de l'éditeur

est bien de faire découvrir aux lecteurs français des œuvres et des auteurs japonais qui resteront dans l'histoire de ce genre. Loin de la production de masse, vite consommée, vite oubliée, Isan Manga a pris le parti des "beaux livres" que l'on prend non seulement plaisir à lire,

mais aussi à aligner dans sa bibliothèque. Pour faire honneur aux auteurs accueillis dans la collection, et satisfaire les amateurs éclairés de manga, l'éditeur a donc fait le choix d'une couverture cartonnée avec une finition soignée. Isan Manga, des mangas à s'offrir !

espace Japon

Ateliers pour enfants et adultes / Cours de japonais

12 rue de Nancy 75010 Paris / Tél : 01 4700 7747
Mardi - vendredi : 13h-19h / Samedi : 13h-18h

Inscription en ligne sur
www.espacejapon.com

Cours de saké
Jeudi 7 fév. 19h-20h30

Connaissez-vous les vrais sakés ?



Tarifs : 25€ /
20€ adhérents
Dégustation avec
tapas comprise.

Tarifs : 27€ /
22€ adhérents
1 tissu offert.

Atelier Furoshiki
Samedi 16 fév.
15h30-17h



ACTIVITÉS HORS LES MURS

Les animations proposées par Espace

Japon en dehors de ses locaux...

Contactez-nous pour une intervention chez vous !

Les artistes et animateurs se rendent dans les écoles, les bibliothèques, les associations, chez les particuliers, lors de soirées privées, etc.

Furoshiki Origami Calligraphie Ikébana
Paquet cadeaux Dessin-manga
Kamishibai Ateliers pour enfants



Ateliers cuisine japonaise
mardis 19h-21h

5 fév. : yakitori, maki

19 fév. : tempura, riz à la japonaise, soupe miso

Tarifs : 45€ / 40€ adhérents
Dégustation avec boisson comprise.

EXPOSITION
par TANAKA Akio
Peintures acryliques et sacs haut de gamme
Du 5 au 16 février 2013
Vernissage : ven. 8 fév.
18h-20h30



LANGUE **Le japonais comme on le pense**

Le Japon fait-il encore rêver ? Pour Pipo, la réponse est assurément "oui". Mais en japonais, s'il vous plaît...

Pour quelqu'un comme Pipo, soucieux de naviguer sans faire de vague dans son pays de passage (ou pays d'accueil, pour un temps, une vie, l'avenir nous le dira), penser en japonais est une préoccupation de tous les instants. Du matin au soir, serait-on tenté de dire. Mais arrive un moment où l'agitation de l'esprit déborde jusque dans son sommeil. La nuit, elle débarque dans ses rêves, alimentant ce fantasme désormais persistant de se voir parler "comme les Japonais".

Au cours de sa scolarité en France, Pipo n'a eu de cesse d'entendre ses professeurs marteler que la maîtrise d'une langue étrangère passe nécessairement par la faculté à penser directement dans cette langue. Plus facile à dire qu'à faire. Surtout que, paraît-il, cette langue maternelle qu'on nous demande de mettre alors de côté est celle à laquelle le cerveau aurait plus spontanément recours pour exprimer nos émotions. Mais si la langue est ce qui permet de structurer la pensée, ne contribue-t-elle pas également à mettre en forme nos humeurs, nos sentiments ? Et ainsi, nos émotions ne sont-elles pas, d'une certaine façon, dictées en partie par la langue que nous utilisons ? Pipo s'interroge...

En observant les Japonais, il constate que bien souvent, dans une situation donnée, ils n'expriment pas la même chose que lui. "Ils ne pensent vraiment pas comme nous !", entend-on encore parfois dans la bouche de Français qui, ne croyant pas si bien dire, mettent le doigt sur la dimension culturelle de la langue. Il n'y a par exemple rien de plus exaspérant

pour un Japonais que d'entendre un Français proclamer "C'est pas grave !" là où le premier se perd en excuses interminables, voire contagieuses.

Après plusieurs semaines au Japon, Pipo se rend bien compte que certaines des nombreuses pensées qui assaillent son esprit ne peuvent être exprimées telles quelles. Les mots que l'on utilise véhiculent une culture qui n'a pas toujours de prise là où on les prononce. Si d'un pays à l'autre, les mentalités peuvent être différentes, c'est qu'elles sont forgées par des langues différentes. Avec le japonais, Pipo va apprendre à communiquer autrement, avec d'autres procédés que ceux que son entourage semblait vouloir lui faire considérer comme l'évidence même. Il va apprendre à penser autrement, en sortant d'une mentalité avant qu'elle ne se fige. Il pourra alors éprouver et exprimer différemment certains sentiments, et peut-être, enfin, arrêter de rêver.

すみません、日本はどこですか。
Sumimasen, nihon wa doko desu ka ?
Excusez-moi... C'est où, le Japon, s'il vous plaît ?

あそこだよ。
Asoko da yo.
Là-bas.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

ゆめ (yume) rêve

夢の中で夢を見ることってありますか。

Yume no naka de yume o miru kototte arimasu ka.

Vous arrive-t-il de rêver que vous rêvez ?

PIPO AU JAPON

Rêve

Cette nuit, j'ai fait un rêve étrange.



Ou plutôt un rêve qui m'a laissé une impression étrange: j'ai rêvé en japonais...



Selon les psychanalystes, rêver dans une langue, c'est commencer à la faire sienne.



Je ne suis pas sûr de saisir toute la portée de ces propos, mais je crois que je suis bien content.



- Cours de Japonais, activités culturelles à Tokyo et à Paris
- Séjours linguistiques et culturels au Japon
- Méthode originale et efficace d'apprentissage du japonais

新宿日本語学校
Institut de Langue Japonaise de Shinjuku

Tél : 01 43 38 38 03 (Accueil de 14 à 18 heures) www.sngfrance.fr bureau@sngfrance.fr

L'apprentissage du japonais à distance

je parle japonais .com
• 6 niveaux
• à partir de 60€/mois

• accès illimité pendant 5 mois
29€ offre découverte accès illimité pendant 1 semaine

info@jeparlejaponais.com Tél : 01 4700 2406
Pour en savoir plus et tester votre niveau: www.jeparlejaponais.com

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
天理日仏文化協会

Ecole de Langues de TENRI

Cours de japonais 2012/13
Prochaine session de cours adultes :
du 18 février 2013

Inscription en ligne Cours d'essai : 2, 7, 15, 23 février

Exposition Espace culturel Bertin Poirée **Spectacle**

« Métaphores de la lumière » Colin Aiken / Photographie plasticienne
Du 5 février au 16 février
« Pas à pas » Lou PERDU / Photographie plasticienne, vidéo d'artiste
Du 19 février au 2 mars

COURS Cuisine japonaise Samedi Cérémonie du thé mardi et vendredi Ikebana lundi et samedi

8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06
M° Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) www.tenri-paris.com

École Internationale de Japonais de Tokyo

Inscription visa-étudiant Juillet 2013 en cours !
Renseignement disponible en français
Plein d'événements culturels proposés !
En plein cœur de TOKYO !

Plus de 30 nationalités réunissent ICT !

Venez visiter notre site web
www.tijs.jp
Contactez-nous à info@tijs.jp et Plus de Nouvelles sur ↓↓ f.tijs.jp

東京国際日本語学院
Tokyo International Japanese School

16, rue Bellecombe
Lyon 6ème
à 100m du métro Charpennes

Espace Lyon Japon
エス・パ・ス・リヨン・ジヤパン

★ Cours réguliers tous niveaux
★ Préparation BAC Japonais LV3
★ Formation professionnelle
★ Activités culturelles www.espacelyonjapon.com

Cours de Japonais à Lyon
info@espacelyonjapon.com 09 54 82 12 72

Les maki pour les nuls

Tous les matins, dans le journal télévisé de la chaîne publique NHK, la rubrique Machikado fait un tabac. On y présente des objets ou des idées destinés à faciliter la vie des téléspectateurs. Cela peut aller de la chemise équipée de mini ventilateurs en cas de grosse chaleur au filet pour nettoyer le riz sans avoir à tremper les mains dans l'eau froide (pratique en hiver). Dernièrement, on y



présentait un appareil à faire des maki. Même s'il ne s'agit pas de la dernière nouveauté, le **sushezi** (prononcez **sushizi** pour **sushi easy**) a suscité l'intérêt des Japonais qui se demandaient ce qu'on pouvait faire avec un tube en plastique comme celui-là. Bien plus pratique que l'appareillage habituel qui nécessite une certaine pratique pour obtenir de beaux maki bien ronds, le **sushezi** permet de réaliser toutes sortes de rouleaux et d'innover au niveau du goût. Néanmoins, ce que ne fait pas l'appareil, c'est la cuisson du riz, ingrédient indispensable, qui doit être parfaite pour réussir des maki de qualité. Avant d'acheter le **sushezi**, disponible en France à partir de 24 euros, pensez à vous entraîner à préparer le riz.

RESTAURANT Kintarô, une belle affaire de famille

Depuis près de cinquante ans, le nom des YOSHIKAWA est associé à la cuisine japonaise dans la capitale française.

Dans le secteur de la restauration et de l'épicerie japonaise en France, les YOSHIKAWA font figure de pionnier. Le grand-père avait fondé dans les années 1960 une société d'import-export spécialisée dans l'alimentation japonaise avant d'ouvrir, en 1972, la première épicerie japonaise de Paris qu'il avait baptisée du prénom de sa femme Kioko. Implantée initialement rue Saint-Jacques à proximité du Panthéon, la boutique a finalement été transférée dans le quartier de l'Opéra à la fin des années 1980, dans cette partie de la capitale où se concentraient alors la plupart des restaurants japonais. Succédant à son père, Noboru, arrivé en France à l'âge de 28 ans, a pris la suite et donné une nouvelle dimension à l'entreprise familiale. Sa rencontre avec Kiyomi qui travaillait chez Kioko lui donne deux fils, Jun et Ken, qui vont grandir dans cette atmosphère où la gastronomie est un sujet d'intérêt quotidien. Il n'est donc pas étonnant que Jun ait rejoint le restaurant Naniwaya tenu par sa tante et que Ken ait décidé de reprendre, en 2007, les restaurants You situé rue Sainte-Anne et Kintarô implanté, depuis 1990, rue Saint-Augustin. Le premier est un classique de la cuisine japonaise avec ses spécialités de poisson cru dont le rapport qualité-prix vaut le détour. Le second sert des *râmen*, *udon*, *donburi-mono*, *curry* etc... dont les Français sont devenus de grands fans ces dernières années. Aujourd'hui, pas facile de trouver une place chez Kintarô d'autant que les Français qui représentent désormais 90 % des clients ont tendance à prendre le temps de digérer, ce qui tranche avec les Japonais qui n'ont pas pour habitude de s'attarder à table une fois leur bol de nouilles avalé. Pour s'adapter à cette façon de vivre, le restaura-



Yoshikawa Ken et sa compagne

teur a ouvert un nouvel espace avec 40 places pour permettre aux amateurs de savourer cette cuisine populaire typiquement japonaise. Avec des prix situés entre 6,80 et 13 euros pour les plats de nouilles, Kintarô ne désemplit pas alors qu'il est un peu à l'écart de ses concurrents de la rue Sainte-Anne. Ce succès, il le doit aussi à la bonne qualité de ses produits et à l'accueil chaleureux de son personnel international composé de 18 personnes dont 8 Japonais, 4 Portugais. L'idée est de faire de Kintarô un restaurant ouvert en continu 7 jours sur 7 afin de satisfaire une demande croissante tout en conservant le principe d'une cuisine simple mais de qualité à des prix abordables. Il rejoint ainsi l'idée défendue par son grand-père qui voulait, lorsqu'il avait ouvert son épicerie, permettre aux Français de découvrir et apprécier la gastronomie venue du pays du Soleil-levant. Avec de telles idées en tête, les Yoshikawa n'ont pas fini de régner sur la cuisine nippone à Paris.

OZAWA KIMIE

PRATIQUE

S'Y RENDRE 24 rue Saint-Augustin 75002 Paris
Tél. 01 47 42 13 14 - De 11h30 à 22h.
Fermé le dimanche.

Bistro à saké

IZAKAYA ISSE
45 rue de Richelieu
75001 Paris
Tel 01 42 96 26 60

Issé

SHINANO Restaurant japonais
CUISINE AUTHENTIQUE
CADRE INTIME ET AGREABLE
PRÈS DU PALAIS DES CONGRÈS

9 RUE BELIDOR 75017 PARIS - M°PORTE MAILLOT
Tél. : 01 45 72 60 76 FERMÉ SAM. MIDI, DIM. ET JOURS FÉRIÉS

MATSUDA
Spécialité Sushi, Sashimi
Chirashi 13€ (midi)

19 rue St-Roch 75001 Paris M°Pyramides 01 42 60 28 38
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

SAKURA RAMEN
Spécialiste de nouilles japonaises à Montparnasse

Menu midi 9,5€-13€

109 Av. du Maine 75014 Paris M° Gaîté - Tél. 01 42 18 15 65

KOOK IL KWAN Restaurant coréen à Opéra
Cuisine traditionnelle coréenne

Menu de midi 12€/14€
fermé le dimanche

12 rue Gomboust 75001 Paris Tél. 01 42 61 04 18 M°Opéra / Pyramides

LA RECETTE DE KEN, chef de Kintarô

Agedashi dôfu (Agedashi dôfu)

Comme de nombreux aliments au Japon, le tôfu trouve son origine en Chine. Il serait apparu il y a deux mille ans. Il s'agit d'une pâte faite à base de graines de soja jaune, d'eau et d'un coagulant. Le tôfu a un goût neutre. Il absorbe les arômes des ingrédients avec lesquels il est cuisiné, c'est pourquoi il offre une multitude de possibilités de plats, de l'entrée au dessert. On peut le préparer sous diverses

formes : en dés dans des salades (mariné dans du vinaigre balsamique par exemple), poêlé, en tranches, émietté, ou mixé pour avoir une texture onctueuse pour des sauces ou des mousses. Le tôfu est une source de protéines qui a une faible teneur en acides gras saturés et surtout, il ne contient pas de cholestérol. On comprend pourquoi il bénéficie d'une forte popularité en Occident depuis quelques

années. Dans la cuisine japonaise, on l'utilise dans de nombreuses préparations en fonction de sa nature : tofu soyeux (*kinugoshi-tôfu*) ou ferme (*momen-tôfu*). Le *kinugoshi tôfu* est volontiers utilisé dans les soupes *miso* tandis que le *momen-tôfu* est souvent frit sous le nom d'*abura-age*. Il sert aussi à la fabrication des *inari-zushi* (tôfu frit fourré au riz) que les Japonais apprécient beaucoup.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)



250 g de tôfu (momen, c'est-à-dire plus ferme)
Fécule de pomme de terre
Une feuille de nori (algue séchée)
De la ciboulette fraîche

Pour la sauce
5 cl d'eau
2 cuillères à soupe de mirin
1 cuillère à soupe de sauce de soja (shôyu)
1 cuillère à café de Hondashi (bonite séchée en poudre)
1 cuillère à café de sucre (2 cuillères si vous souhaitez que ce soit plus sucré)

PRÉPARATION

1 - Couper le tôfu en quatre morceaux de taille égale (deux par personne). 2 - Laisser égoutter le tôfu pendant une quinzaine de minutes. 3 - Dans une casserole, mélanger les ingrédients et porter à ébullition. 4 - Pendant ce

temps, couvrir les morceaux de tôfu avec la fécule de pomme de terre et les faire frire dans l'huile à 180°C pendant deux minutes. 5 - Déposer les morceaux de tôfu dans un bol, y ajouter la sauce, le nori découpé en fines lamelles et un peu de ciboulette.

AZABU
FINE CUISINE DU JAPON
Teppan-Yaki
3 RUE ANDRÉ-MAZET
75006 PARIS M° ODÉON
01 46 33 72 05
FERMÉ DIM. MIDI ET LUN.

Sushi & Roll
OGOURA
depuis 1975
fermé dim.
20, Rue de la Michodière - 75002 PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

L'épicerie japonaise
en ligne
alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
accessoires
livres
encens
www.satsuki.fr
Email : contact@satsuki.fr

Restaurant japonais **Kyobashi**
Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...
Menu midi : 12,50€~16€
117 rue Saint Maur 75011 Paris Fermé le lundi
M°Parmentier/St Maur Tél : 01 53 36 73 34

TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE
JUJI-YA
Bento à emporter
Livraison possible
Tous les jours de 10h à 22h (dim. jusqu'à 21h)
46 r. Ste Anne 75002 Paris Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567

Aki Artisan
Boulangier Pâtissier
La boulangerie
comme au Japon !
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7:30-20:30 (fermé dim.)
Sandwich Tonkatsu

Restaurant Japonais
Spécialités
Okonomiyaki
(Crêpe japonaise et soba)
11 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris
Tél : 01 42 97 54 27
Métro : Pyramides
11:30~22:45 fermé dimanche

SAPPORO
Restaurant Japonais
Râmen depuis 1988
SAPPORO 1 276 rue St-Honoré 75001
Tél : 01 40 15 98 66
SAPPORO 2 37 rue Ste-Anne 75001
Tél : 01 42 60 60 98
SAPPORO 3 2bis rue Daunou 75002
Tél : 01 42 61 48 38

JanTchi
Restaurant Coréen
6 rue Thérèse 75001 Paris
Tél. 01 40 15 91 07
12h~15h / 19h~22h30
Fermé dimanche midi
M° Pyramides

KADOYA
La cuisine comme au Japon !
(Râmen, Donburi, Riz au curry)
28 rue Ste-Anne 75001 Paris
Tél: 01 49 26 09 82
11h45~23h ouvert tous les jours

FOODEX
Importateur et
distributeur de produits
alimentaires japonais
4, Impasse des Carrières
75016 Paris
Tél: 01 46 47 44 39
Fax: 01 46 47 44 74
Site Internet: www.foodex.fr



Steve John Powell pour Zoom Japon

Vue sur la ville et sa fameuse pagode à trois étages rendue célèbre par le réalisateur de Voyage à Tôkyô.

ITINÉRAIRE Onomichi, d'Ozu à Wenders

La tranquille cité portuaire située sur la Mer intérieure attire depuis des lustres les amateurs de calme et bonne chère.

Source d'inspiration pour des écrivains et des artistes depuis des siècles, on la trouve mentionnée dans le *Manyôshû*, le plus ancien recueil de poésie japonaise. MATSUO Bashô, légendaire auteur

de *haïku*, y a passé quelque temps en 1689. Plus récemment, le réalisateur OZU Yasujiro a choisi Onomichi comme archétype de la cité japonaise pour son film désormais classique *Voyage à Tôkyô* (*Tôkyô Monogatari*, 1953). Son homologue allemand Wim Wenders a tellement apprécié son film qu'il y a accompli un pèlerinage cinquante ans plus tard dont il a tiré un livre *Journey to Onomichi* [éd. Schirmer/Mosel Verlag].

Cinéma et littérature mis à part, les Japonais affectionnent aussi Onomichi pour quelque chose qui peut échapper à un voyageur occidental : ses *râmen* (voir *Zoom Japon* n° 26, décembre 2012-janvier 2013, p. 8). Ils sont nombreux à venir de toute la préfecture de Hiroshima et d'ailleurs pour goûter ses fameuses nouilles. De longues queues se forment à l'extérieur des restaurants de *râmen* les plus popu-

Toutes vos envies de Japon sont chez

もっと世界を楽しもう

HIS

Love, Peace, TRAVEL

Vols secs, séjours, hôtels & ryokan, excursions, Japan Rail Pass,...

14 rue Gaillon 75002 PARIS
M° Pyramides ou Quatre-Septembre
du lun. au ven. de 9h30 à 18h
le sam. de 9h30 à 13h
Et 24h/24, 7J/7 sur
www.voyagesjapon-his.com

Cet été, partez à la

DECOUVERTE DU JAPON

■ Circuit accompagné de **13J/11N** pour découvrir les sites majeurs du Pays du Soleil Levant

Tokyo, Nikko, Kyoto, Takayama, Nara, Kanazawa, Miyajima...

■ Les + :

- Vols directs
- Petit groupe,
- Guide francophone

150 € de réduction pour toute inscription avant le 1er mars

3999 €

Renseignements & réservations au

☎ 01-5305-3403
✉ voyage@his-paris.fr

AIRFRANCE

Nouveauté 2013

© Q.Sawami/JNTO
© Ishikawa Prefecture/JNTO
© Fujiyoshida City/JNTO

DESTINATION JAPON
Agence de voyages spécialisée

- ▶ Billets d'avion
- ▶ Japan Rail Pass
- ▶ Hôtels, ryokan
- ▶ Circuits organisés
- ▶ Circuits sur mesure
- ▶ Excursions
- ▶ Prestations sur place...

Notre nouvelle brochure 2013 est disponible.

Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49
resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr www.jr-pass.fr
Immatriculation du tourisme IM075100135

lares et l'hiver, il n'est pas rare qu'on installe des chauffages d'extérieur pour éviter que les clients en attente attrapent froid.

La meilleure façon de découvrir la ville est d'emprunter le téléphérique, construit en 1957 et à deux pas de la gare, qui vous mènera au parc Senkôji qui la domine. L'ascension ne dure que quelques minutes, mais elle est impressionnante. Les cabines frôlent en effet les cimes des pins qui recouvrent la colline. Une fois au sommet, vous serez récompensé par une vue imprenable sur la cité et les nombreuses îles de la Mer intérieure perdues dans la brume. La vue est encore meilleure depuis l'observatoire qui ressemble à une soucoupe volante et qui constitue le point le plus élevé de la ville. Par temps clair, on peut apercevoir Shikoku, la quatrième plus grande île de l'archipel. A l'intérieur de l'observatoire, un restaurant de nouilles vous offre la possibilité de goûter les fameux *râmen* d'Onomichi.

Pour retourner au cœur de la ville, il suffit de suivre un chemin raide et sinueux baptisé sentier de la littérature (*bungaku no komichi*) tout au long duquel, au milieu des pins et de leur parfum agréable, on trouve 25 stèles en pierre. Sur chacune d'entre elles, sont gravées des citations d'auteurs légendaires qui ont un rapport avec la ville comme la féministe HAYASHI Fumiko. Même si l'on est incapable de lire le japonais, on ne peut pas s'empêcher d'être transporté par cette galerie d'art en plein air. Il est aussi amusant de quitter l'allée principale pour se perdre dans les petits sentiers où l'on croise les célèbres chats d'Onomichi faisant leur sieste et où l'on peut tomber sur de pittoresques salons de thé cachés dans

► S'Y RENDRE

LA MEILLEURE FAÇON pour atteindre Onomichi est d'emprunter la ligne JR Sanyô au départ de Kôbe, d'Okayama ou de Hiroshima. La portion de la ligne entre Mitsugana et Mihara où se situe justement Onomichi est réputée pour la beauté des paysages qu'elle traverse. Vous bénéficiez d'une vue fantastique sur la Mer intérieure. Pour en savoir plus : *Le Japon vu du train*, éd. Ilyfunet, 2012, 18 €.



Statuettes de jizô au temple Senkô-ji.

les plis de la colline. A mi-chemin sur le sentier de la littérature, préparez-vous à être saisi par la beauté du temple de Senkô-ji rouge vermillon et la cloche de la tour Kyô-onro. Fondé en 806, c'est un des principaux symboles de la ville. De nombreux étudiants se rendent au temple Senkô-ji pour y acheter des *omamori* (amulettes) qui doivent leur apporter chance pour leurs examens. Le son de la cloche Kyô-onro a été inscrit sur la liste des 100 sons du Japon qui doivent être préservés. En plongeant le regard vers le bas de la colline, vous apercevrez le temple Tennen-ji fondé en 1367 réputé pour sa pagode à trois étages.

Il est facile de passer une journée à visiter tous les temples de la ville. En effet, Onomichi est la cité du Japon qui compte le plus de temples anciens au kilomètre carré après Kyôto. La plupart d'entre eux

ont été bâtis grâce au soutien financier des riches marchands de la cité portuaire quand celle-ci était au faite de sa gloire. Il existe d'ailleurs un parcours qui vous conduira vers 25 des temples les plus intéressants répartis à travers la ville. Certains d'entre eux, comme le Saikoku-ji et ses sandales géantes en cordes accrochées à l'extérieur, remonte au VIII^{ème} siècle. Inutile de forcer l'allure, cette promenade dans les temples doit se savourer tranquillement.

De retour au centre-ville, il est temps de partir à la découverte du front de mer et de Hondôri, la galerie marchande couverte. La plupart des restaurants de *râmen* se trouvent dans cette partie de la cité. Il n'est pas rare de voir une centaine de personnes attendre patiemment leur tour à l'entrée de ces établissements comme le Shûkaken. Cela vaut aussi la peine de faire

Steve John Powell pour Zoom Japon

Votre spécialiste depuis 25 ans

Pour les lecteurs de ZOOM
Remise spéciale de 5%*
*Sur les packages et séjours uniquement (hors taxes d'aéroport)
Pour un achat jusqu'au 28 fév. 2013,
date de départ jusqu'au 31 mars 2013

Vols secs
Japan rail pass
Forfaits ou séjours uniquement
Circuits traditionnels ou thématiques
Individuels et groupes

L'invitation au voyage

4 rue de Ventadour 75001 Paris - Tél 01 44 55 15 30 -
Fax 01 44 55 16 21 - jaltour@jaltour.fr - www.jaltour.fr

Soirée Spectacle Kagura à Hiroshima

70€

Transport Allier-Retour en autocar depuis le centre de Hiroshima
Destination Japon : 01 42 96 09 32
www.destinationjapon.fr

Japan Rail Pass

Vente de JR pass par internet

www.jr-pass.fr

Un photobook pour un événement familial !

Vous composez les pages avec vos images, la création en 1h à 48 h.

Réduction de 10% avec cette pub.

www.photopyramides.com

L-V:10:00-19:30 S:10:30-19:00, MDT: Pyramides, 14 rue des Pyramides, PARIS 75001

PHOTO PYRAMIDES
Les aventures de votre vie

un tour dans les boutiques spécialisées dans le poisson séché. Vous y trouverez aussi des *senbei*, ces gâteaux de riz dont le goût est réhaussé par du poulpe ou du poisson séché. Dans les restaurants de *râmen*, sur les comptoirs on trouve des pots de condiments dans lesquels les clients peuvent se servir de gingembre mariné ou de gousses d'ail pelées. Le service y est rapide. Le serveur dépose sans trop d'attente votre bol de nouilles garni d'oignons hachés, de petits légumes et d'une généreuse tranche de porc. Un ensemble parfait qui revigore après une matinée de visite. Si vous restez sur votre faim, faites comme les habitués, demandez en accompagnement des *onigiri* (boule de riz fourrée au saumon, aux algues ou aux œufs de poisson) ou des *gyôza* (raviolis).

Personne n'arrive encore à se mettre d'accord pour expliquer ce qui rend les *râmen* d'Onomichi si particuliers. Certains affirment que ce sont "*les os de porc dans le bouillon*" tandis que d'autres disent que c'est la forme plate des nouilles. Vous entendrez aussi ceux qui vous diront que c'est l'utilisation de la sauce de soja plutôt que le miso qui donne son caractère aux *râmen*. Quoi qu'il en soit, un voyage à Onomichi changera à jamais votre point de vue sur les *râmen*.

STEVE JOHN POWELL



Lorsqu'on emprunte le sentier de la littérature (*bungaku no komichi*), on découvre la ville sous un autre jour.

Steve John Powell pour Zoom Japon

Une histoire d'amour avec le cinéma

Si de nombreux Japonais viennent essentiellement à Onomichi pour y manger ses fameux *râmen* ou pour déambuler le long du sentier de la littérature à la découverte de citations de grands auteurs, certains se souviennent également que la cité portuaire a été une source d'inspiration pour le cinéma. C'est Ozu Yasujiro avec *Voyage à Tôkyô* (*Tôkyô Monogatari*) qui l'a rendue célèbre dans le monde entier. Le long métrage, qui figure sur le podium des plus grands films de tous les temps constitué par le très sérieux British Film Institute, ne concerne pas la ville en tant que telle, mais Onomichi incarne parfaitement ce Japon immuable dont la dou-

leur de vivre tranche complètement avec l'agitation de la capitale alors en pleine mutation. Soixante ans après la sortie du film, Onomichi n'a guère changé. La ville a conservé sa bonhomie qui incite le voyageur, même le plus pressé, à lever le pied et à prendre le temps d'observer les choses. L'amoureux du cinéma se rendra au Musée du cinéma (*Onomichi eiga shiryôkan*). Implanté dans un vieil entrepôt, cet établissement ne manque pas d'intérêt. On y trouve naturellement un espace dédié à Ozu Yasujiro avec quelques souvenirs du tournage de *Voyage à Tôkyô*. Affiches, matériel et autres carnets de notes sont accessibles. Il ne faut pas s'at-

tendre non plus à l'équivalent de la Cinémathèque française, mais les documents présentés permettent de se plonger dans l'atmosphère du tournage. Le musée a également un espace consacré à un autre grand cinéaste SHINDÔ Kaneto. Cette figure du 7^{ème} Art nippon, décédée en mai dernier, est le réalisateur de *L'île nue* (*Hadaka no shima*, 1960) dont l'action se déroulait sur une petite île de la Mer intérieure. C'est ce qui explique en grande partie pourquoi Onomichi qui bénéficie de ses paysages merveilleux lui rend hommage indirectement, en mettant notamment l'accent sur SHINDÔ Kaneto qui avait su saisir les particularités de cette partie du

Japon. La Mer intérieure tranche avec la fougue de la Mer du Japon ou de l'océan Pacifique. La plupart des villes qui la bordent partagent cette douceur de vivre et ce calme. Voilà pourquoi YAMADA Yôji, un des derniers monuments du cinéma d'après-guerre encore en vie, a choisi lui aussi de poser sa caméra sur une île de la Mer intérieure pour tourner *Tôkyô Kazoku* (Tokyo Family) sorti mi-janvier dans les salles de l'archipel. Film hommage au *Voyage à Tôkyô* d'Ozu, il trouvera sans doute un jour sa place dans le musée d'Onomichi pour que les visiteurs entretiennent le souvenir du bon vieux temps.

Gabriel Bernard

UN RESEAU FRANCE-JAPON PLUS DENSE

8 vols/jour entre la France et le Japon



www.ana.fr

www.facebook.com/flyworld.ana

EXPOSITION **Bouddha est là**

Pour les amateurs d'art bouddhique, un rendez-vous à ne pas manquer.

Moine et sculpteur, ENKŪ (1632-1695) est un personnage particulier dans l'histoire du bouddhisme dans l'archipel. Il aurait selon la légende sculpté quelques 120 000 statues de Bouddha tout au long de son existence. Un chiffre digne du Guinness des records qui traduit non seulement sa dévotion, mais aussi son amour pour le travail du bois. Il était célèbre pour son respect à l'égard de cette matière première dont il se servait et dont il épousait les spécificités lorsqu'il la travaillait. Le Musée national de Tôkyô présente jusqu'au 7 avril une magnifique collection de ses sculptures dont un grand nombre provient du temple Senkô-ji de Hida, préfecture de Gifu, au cœur de l'archipel. Une chance unique de saisir le formidable talent de cet artiste hors du commun.

ODAIRA NAMIHEI

► S'Y RENDRE

TÔKYÔ KOKURITSU HAKUBUTSUKAN

13-9 Ueno Park, Taito-ku, Tôkyô, 110-8712

Tél. 03- 5405-8686 - www.tnm.jp



Jusqu'au 7 avril au Musée national de Tôkyô.

TRANSPORT **Une expérience quasi spatiale**

La société **Willer Express** propose depuis plusieurs années à ceux qui trouvent le train trop cher des liaisons en autocar à des prix très abordables. Le voyage se déroule bien souvent dans des conditions de confort qui n'ont rien à voir avec les idBus ou les cars Eurolines. Toujours prête à innover, l'entreprise a inauguré en



août dernier un nouveau service baptisé **Starfighter**. Deux autocars aménagés comme un vaisseau spatial emmènent les amateurs de science-fiction dans des voyages inédits vers le Centre spatial de Tsukuba (6000-6500 yens) ou le Musée du futur de Tôkyô (2800 yens). Etonnant.

travel.willer.co.jp/starfighter/

comptoir change opera
bureau de change depuis 1953

ACHETEZ VOS YENS EN LIGNE

www.ccopera.com

Frais de port offerts dès 1 000 € d'achat
Livraison sécurisée partout en France
Membre officiel Fedvad

VENTES FLASH EN LIGNE SUR \$, ¥ et 50 autres devises

3 agences à Paris

9, rue Scribe - 75009 Paris - Tél. 01 47 42 20 96
12, Bd des Capucines - 75009 Paris - Tél. 01 42 66 24 44
36, av de l'Opéra - 75002 Paris - Tél. 01 43 12 87 35

MERSON
OR COTÉ / CHANGE / NUMISMATIQUE

TAUX PRÉFÉRENTIEL
SUR PRÉSENTATION DE ZOOM JAPON

Tél : 01 42 33 81 67

33 rue Vivienne / 75002 Paris (M Bourse (ligne 3))
Lun-vend. 9h-18h / Sam 10h-18h

TAUX DU 29/01/2013*

100 Yen	Achat : 0,812 €	Vente : 0,836 €
1000 Won :	Achat : 0,625 €	Vente : 0,742 €
1 \$:	Achat : 0,745 €	Vente : 0,754 €
1 £ :	Achat : 1,156 €	Vente : 1,186 €
1 Franc Suisse :	Achat : 0,795 €	Vente : 0,805 €
1 Yuan :	Achat : 0,114 €	Vente : 0,127 €

* Pour avoir le cours du jour testez notre app iPhone Merson !

www.aparismerson.com

Profitez également du service de transferts d'argent internationaux

WESTERN UNION

22 rue Feydeau / 75002 Paris • Tél : 01 44 88 23 77

Cocoronomichi, c'est le chemin (michi) du cœur (cocoro).

*Sur le flan de montagnes verdoyantes,
Face à la Mer intérieure et à la beauté de ses îles,
A la croisée des chemins,
Onomichi, un coup de cœur !*



www.ononavi.com



Print Boy

Editions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: 01 47 00 24 05
Fax: 01 47 00 44 28
E-mail: printboy@ilyfunet.com
www.ilyfunet.com/printboy

Avant de partir au Japon, pensez à vos cartes de visite franco-japonaises !

PRINT BOY

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Alissa Descotes-Toyosaki, Etienne Barral, Steve John Powell, Ritsuko Koga, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Max Tessier, Kanda Graphisme (maquette). Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.

Responsable de la publication : Dan Béraud

Suivez les dernières tendances au Japon avec NHK WORLD TV!



Kawaii International

Chaque dernier samedi du mois à 20h10

Plongez dans l'univers du « kawaii » à travers ses adeptes, leurs accessoires et leur vie trépidante à Tokyo. Un programme indispensable pour tous les fans de « kawaii » à travers le monde !



Great Gear

Tous les jeudis à 20h30

Restez à la pointe de la technologie en découvrant les tous derniers produits de l'inventivité nipponne dans une vaste gamme de domaines.



www.nhk.or.jp/nhkworld/

NHK WORLD

NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:

CANALSAT

canal 473

orange

canal 182

free

canal 680

SFR

canal 270

Bouygues
telecom

canal 731
732

Virgin
mobile

canal 222